

AUDIBLE MEAT THERMOMETER



Weber Style™ Audible Meat Thermometer

NOTE Please keep this manual handy as you use your new product. It contains practical step-by-step instructions, as well as technical specifications and warnings you should know about.

OVERVIEW: MAIN LINIT FRONT VIEW



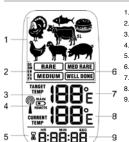
- 1. MEAT: Select meat type
- 2. POWER: Activate / deactivate unit
- 3. LANG: Select voice prompt language
- 4. COOK: Select doneness level

OVERVIEW: MAIN UNIT BACK VIEW



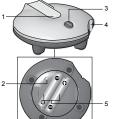
- 1. Belt Clip
- 2. RESET
- 3. °C / °F: Select temperature unit
- 4. Battery compartment
- 5. VOLUME: Select volume level
- 6. Battery compartment lever 7. START / STOP: Begin / end the
- stopwatch: reset timer to zero
- 8 HR: Select hours for timer
- 9. MIN: Select minutes for timer 10.SEC: Select seconds for timer

OVERVIEW: LCD SCREEN

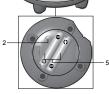


- 1. Meat type
- 2. Language icons
- 3. Low battery indicator
- 4. Signal reception icon
- 5. Stopwatch icon
- 6 Doneness level
- 7. Target temperature 8. Current temperature
- 9. Stopwatch time

OVERVIEW: TRANSMITTER & PROBE



- 1 LED indicator
- 2. RESET: Beset unit
- 3. POWER: Activate transmitter
- 4. Connector jack for probe 5. Battery compartment



- 1. Probe connector wire
- 2. Probe tip

GETTING STARTED

INSTALLING THE BATTERIES

In the main unit

- Release and lift up cover to access the battery compartmen
- 2. Place two AA batteries in the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and -).
- 3. Replace the cover



MAIN indicates when the batteries are low.

SET AUDIO LANGUAGE

When the unit is first activated, or after changing batteries, the language needs to be set. 1. Press POWER to activate the main unit. The language icons will flash. 2. Press LANG to toggle to the desired language.

NOTE The audio language options are: DE (German), DN (Danish), EN (English), ES (Spanish) and FR (French).

Place the unit into the stand provided and place on a table or work surface for easy viewing and access.

TRANSMITTER

- To set up the transmitte 1. Remove the battery
- compartment cover and insert
- 2 AAA batteries into the compartment as indicated by the polarity symbols (+ and

STRONG

WEAK

2. Press RESET and replace the battery compartment door The LED indicator will flash to indicate the transmitter is activated.

REMOTE indicates when the batteries are low.

TRANSMITTER DATA TRANSMISSION

Place the transmitter within 100 m (300 ft) of the main unit. The sensor reception icon indicates the status.

NOTE The LED indicator blinks

during transmission. If the transmitter is moved out of range, the unit will beep three times

OPERATION: COOKING

 $\Delta \text{CAUTION}$ The probe is a sharp metal object, and will become hot during cooking Take care when handling.

1.Plug the probe connector into the transmitter jack and insert the probe into the meat. To prevent the lid from crimping the probe wire on gas grills, feed the wire out through the slot (1) on the side of the cookbox. Use the monitor's stand for easy viewing. For charcoal grilling, (2) route the probe wire away from the direct heat of the charcoal briquettes.







NO SIGNAL

2. Press MEAT to select the meat type. The voice announcement and LCD icon indicate the meat type.

alouio ilo mout typo.				
Beef	Hamburger	Chicken	Fish	
Lamb	Pork	Turkey	yeal	

- Press COOK to select the doneness level (Rare, Medium Rare, Medium or Well Done). The LCD and talking announcement indicate your selection.
 The target temperature appears on the LCD screen. Begin cooking.

- The cooking alerts will sound depending on the temperature:
 Nearly Done Alert: 2 beeps followed by "It's nearly done" when the meat is nearing the target temperature. Done Alert: 4 beeps followed by "It's done" when the meat has reached the
- target temperature.

 Overcook alert: The LCD screen will flash and continue beeping until a button
- 6. Press any button to silence the alert.

NOTE The maximum operating temperature for the probe is 380°C (716°F) When the probe temperature exceeds the maximum display temperature (199°C / 199°F) the LCD will flash.

AFTER COOKING

- Once cooking is finished, remove the probe using an oven gloves.
 Clean the probe with water and a mild detergent. To clean the main unit and sensor, wipe with a damp cloth.

NOTE Do not clean the probe in a dishwasher or immerse the main unit or sensor in water

OPERATION: UNIT

COUNTDOWN / COUNT-UP TIMER

The count down and count-up timer operate independently of the temperature sensor To set a countdown time

Use HR, MIN and SEC to set the countdown time

To set a count-up timer

If no countdown time is set, the timer will act as a count-up timer

To start timer:

- 1. Press START / STOP to begin.
 2. Press START / STOP again to pause.
 3. Press and hold START / STOP to reset to zero.
- 4. Once a countdown has finished, the unit will beep. To silence the alert,
- TEMPERATURE UNIT

°C / °F to select the temperature unit.

Slide VOLUME to Hi or Lo to select the speaker volume level

If no button is pressed for 5 seconds auto keylock will engage. Press any button

to unlock.

BACKLIGHT

Press any button to illuminate the screen for 5 seconds

PRECAUTIONS

This product is engineered to give you years of satisfactory service if you handle it carefully. Here are a few precautions:

- · Do not subject the unit to excessive force, shock, dust, temperature or humidity. which may result in malfunction, shorter electronic life span, battery damaged or deterioration of parts.
- Placement of this product on wood surfaces with certain types of finishes such as clear varnish, may result in damage to the finish. Consult the furniture manufacturer's care instructions for direction as to the types of objects that may

safely be placed on the wood surface. Weber-Stephen Products Co. shall not be responsible for any damage to wood surfaces from contact with this product.

- Do not immerse the unit in water. If you spill liquid over it, dry it immediately with a
- Do not clean the unit with abrasive or corrosive materials.
- Do not tamper with the unit's internal components. Doing so will invalidate the warranty on the unit and may cause unnecessary damage. The unit contains no
- Only use fresh batteries as specified in the user's instructions. Do not mix new and old hatteries
- Due to printing limitations, the displays shown in this manual may differ from the actual display
- The contents of this manual may not be reproduced without the permission of the manufacturer

NOTE The technical specifications for this product and the contents of the user manual are subject to change without notice

SPECIFICATIONS

MAIN UNIT		REMOTE UNIT	
LxWxH	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)	LxWxH	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Weight	186 g (6.5 oz) with battery	Weight	75 g (2.6 oz) with battery
Temperature unit	°C/°F	Transmission	100 m (300 ft)
Max. operating	ax. operating 60°C (140°F) -	range	unobstructed
temperature	00 0 (1.0.1)	Power	2 x UM-4 AAA 1.5V batteries
Temperature	1°C (2°F)		Datteries
Resolution			
Signal frequency	433MHz	PROBE	
Power	2 x UM-3 AA 1.5 V batteries	Max. operating temperature	380°C (716°F)

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

WARNING Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harm interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- · Realign or relocate the receiving antenna.
- Increase the distance between the equipment and receiver.

 Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the
- · Consult the dealer or an experienced radio / TV technician for help

DECLARATION OF CONFORMITY

The following information is not to be used as contact for support or sales. Please call our customer service number (listed on our website at www.weber.com. or on the warranty card for this product) for all inquiries instead.

We declare that the product

Weber-Stephen Products Company Name: Address 200 East Daniels Road

Palatine, IL 60067-6266 USA Telephone No.: 1-800-446-1071

Product No.: 6439

Product Name: Weber Style ™ Audible Meat Thermometer Manufacturer: IDT Technology Limited IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Address: Phase 1 41 Man Yue St

Hung Hom, Kowloon, Hong Kong is in conformity with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions 1) This device may not cause harmful interference, 2) This device must accept any



nterference received, including interference that may cause undesired operation. This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household refuse. For of with household refuse. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.weber. come, and contact the importer

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIES All EU countries, Switzerland CH and Norway N

listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL Weber-Stepnen Products Co., (Weber') hereby warrants to the UHIGINAL PURCHASER of this Audible Meat Thermometer, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge.

approves the claim, weder with return of leptand to replace south pairs without charges. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid. This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such the bill. maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hall, hurricanes, earthquakes or tornadoss, discolouration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.



Thermomètre électronique parlant Weber Style™

REMARQUE Conservez ce manuel à un emplacement facilement accessible pour référence lors de l'utilisation de votre nouveau produit. Il contient des instructions détaillées utiles, ainsi que des caractéristiques techniques et des avertissements dont vous devez être conscient.

VUE D'ENSEMBLE: FACE AVANT DU RÉCEPTEUR



- 1. MEAT: Sélection du type de viande
- 2. POWER: Activation/Désactivation de l'appareil
- 3. LANG: Sélectionnez la langue d'affichage
- 4. COOK: Sélection du degré de cuisson
- 5. Haut-parleur

VUE D'ENSEMBLE: FACE ARRIÈRE DU RÉCEPTEUR



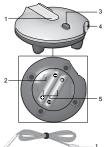
- 1. Pince pour ceinture
- 2. RESET (Réinitialisation)
- 3. °C/°F: Sélection de l'unité d'affichage de température
- 4. Compartiment à piles
- 5. VOLUME: Sélection du volume sonore
- 6. Taquet du compartiment à piles
- 7. START/STOP: Activation/Désactivation du chronomètre; remise à zéro du minuteur
- 8. HR: Sélection des heures pour le
- 9. MIN: Sélection des minutes pour le minuteur
- 10.SEC: Sélection des secondes pour le minuteur

VUE D'ENSEMBLE: ÉCRAN LCD



- 1. Type de viande
- 2. Icônes de langues
- 3. Indicateur de charge faible de piles
- 4. Icône de réception de signal
- 5. Icône de chronomètre
- 6. Degré de cuisson
- 7. Température cible
- 8. Température actuelle
- 9. Temps écoulé au chronomètre

VUE D'ENSEMBLE: ÉMETTEUR ET SONDE



- 1 Témoin DEL
- 2. RESET: Réinitialisation de l'appareil
- 3. POWER: Activation de l'émetteur
- 4. Connecteur femelle pour sonde
- 5. Compartiment à piles



- 1. Connecteur du câble de la sonde
- 2 Pointe de la sonde

PRISE EN MAIN

INSTALLATION DES PILES

Dans le récepteur

- 1. Libérez et soulevez le couvercle pour accéder au compartiment à piles.

 2. Insérez deux piles AA dans le compartiment en
- respectant les polarités indiquées (symboles + et -)
- 3. Remettez le couvercle en place.



MAIN indique une charge de piles faible.

RÉGLAGE DE LA LANGUE POUR LA FONCTION VOCALE

Il est nécessaire de régler la langue à la première activation de l'appareil ou après un remplacement des niles

- Appuyez sur la touche POWER pour activer le récepteur. Les icônes de langues clignotent
- 2. Appuyez sur la touche LANG pour parcourir les langues disponibles et sélectionner

REMARQUE Les langues disponibles pour la fonction vocale sont les suivantes : DE (allemand), DN (danois), EN (anglais), ES (espagnol) et FR (français).

SUPPORT

Placez l'appareil sur le support fourni et posez-le sur une table ou une surface de travail pour une surveillance et un accès aisés.

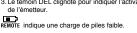
ÉMETTEUR

- Pour configurer l'émetteur

 1. Retirez le couvercle du compartiment à piles et insérez 2 piles AAA dans le compartiment à piles en respectant les polarités indiquées (symboles + et -).
- (symboles 4 et 7).

 2. Appuyez sur la touche RESET et remettez en place le couvercle du compartiment à piles.

 3. Le témoin DEL clignote pour indiquer l'activation
- de l'émetteur.



TRANSMISSION DES DONNÉES DE L'ÉMETTEUR

Placez l'émetteur à 100 m maximum du récepteur. La force de réception du signal émis par l'émetteur est indiquée par l'icône de réception.

REMARQUE Le témoin DEL cliquote en cours de transmission. Si l'émetteur est déplacé hors de la plage de réception, l'appareil émet trois bits

MODE D'EMPLOI: CUISSON

△ATTENTION La sonde est un objet métallique acéré qui chauffe pendant la cuisson. Faites preuve de prudence lors de sa manipulation.

 Branchez le connecteur de la sonde sur la prise femelle de l'émetteur, puis enfoncez la sonde dans la viande. Pour éviter que le couvercle des barbecues à gaz ne gêne le câble de la sonde, faites passer le câble via la fente (1) située sur le côté de la cuve de cuisson. Utilisez le support du moniteur pour une visualisation aisée. Sur les barbecues à charbon de bois (2), faites passer la partie métallique de la sonde à l'écart de la chaleur directe des briquettes de charbon de bois.







Appuyez sur la touche MEAT pour sélectionner le type de viande. L'annonce vocale et l'icône affichée sur l'écran LCD indiquent le type de viande sélectionné.



Agneau







- 3. Appuyez sur la touche COOK pour sélectionner le degré de cuisson [Rare (bleu) Medium Rare (saignant), Medium (à point) ou Well Done (bien cuit)]. L'écran LCD et l'annonce vocale indiquent la sélection réalisée.
- 4. La température cible s'affiche sur l'écran LCD. Commencez vos grillades
- 5. Des alertes de cuisson sont émises en fonction de la température:
- Alerte de cuisson presque terminée: 2 bips suivis par l'annonce vocale "C'est presque cuit" lorsque la température de la viande approche de la température
- Alerte de cuisson terminée: 4 bips suivis par l'annonce vocale "C'est cuit" lorsque
- la température de la viande atteint la température cible.

 Alerte de surcuisson: L'écran LCD clignote et des bips sont émis de façon continue jusqu'à l'activation d'une touche.
- 6. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter l'alerte.

REMARQUE La température maximum de fonctionnement de la sonde est 380°C (716°F). Lorsque la température de la sonde dépasse la température maximum affichée (199°C / 199°F), l'écran LCD clignote.

UNE FOIS LES GRILLADES TERMINÉES

- · Une fois les grillades terminées, retirez la sonde en vous protégeant à l'aide d'un gain de cuisine.
- Nettoyez la sonde à l'aide d'une solution d'eau et de détergent doux. Nettoyez le récepteur et l'émetteur en les essuyant à l'aide d'un chiffon humide.

REMARQUE Ne mettez pas la sonde au lave-vaisselle et n'immergez pas le

MODE D'EMPLOI: UNITÉS

MINUTEUR À COMPTAGE DÉGRESSIF/PROGRESSIF

Le minuteur à comptage dégressif/progressif fonctionne indépendamment de la sonde de température.

Pour définir un temps de minuterie (comptage dégressif)

Réglez le temps voulu à l'aide des touches HR. MIN et SEC. Pour définir un temps de minuterie (comptage progressif):

Si aucun temps de comptage dégressif n'est défini, le minuteur effectue un comptage progressif.

Pour activer le minuteur:

- Appuyez sur la touche START/STOP pour activer le minuteur.
- 2. Appuyez une nouvelle fois sur la touche START/STOP pour suspendre le comptage.
- Appuyez sur la touche START/STOP et maintenez-la enfoncée pour remettre le minuteur à zéro.
- Une fois le comptage dégressif terminé, l'appareil émet un bip. Pour arrêter cette alerte sonore, appuyez sur une touche quelconque.

UNITÉ D'AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE

Faites glisser le bouton °C/°F pour sélectionner l'unité d'affichage de température

VOLUME

Faites glisser le bouton VOLUME vers la position Hi (fort) ou Lo (faible) pour sélectionner le volume sonore du haut-parleur.

VERROUILLAGE AUTOMATIQUE

Si aucune touche n'est enfoncée pendant 5 secondes, la fonction de verrouillage automatique s'enclenche. Appuyez sur une touche quelconque pour déverrouiller l'appareil.

RÉTROÉCLAIRAGE

Appuyez sur une touche quelconque pour éclairer l'écran pendant 5 secondes.

PRÉCAUTIONS

Ce produit est conçu de façon à vous procurer des années de satisfaction si vous le manipulez correctement. Quelques précautions relatives à sa manipulation sont répertoriées ci-après:

- duesques precadurines treatives à sa infainpuration sont reper touries chapites. Ne soumettez pas l'appareil à une force, un choc, de la poussière, une température ou de l'humidité excessifs. Le cas échéant, un dysfonctionnement, une réduction de la durée de vie des composants électroniques, un endommagement des piles et/ou un endommagement des pièces risquent de se produire. Le placement de ce produit sur des surfaces en bois avec certaines finitions (vernis transparent, par exemple) peut provoquer l'endommagement de la finition.

Consultez les instructions d'entretien du fabricant du meuble pour en savoir plus sur les types d'objets pouvant être placés en toute sécurité sur la surface en bois. Weber-Stephen Products Co. décline toute responsabilité relative à un éventuel

- vedom-agniem i douds cor Jedinie i bare i asponsabime relative a in revenuer endomnagement des surfaces en bois provoqué par un contact avec ce produit. N'immergez pas l'appareil. En cas de renversement de liquide sur l'appareil, séchez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

- secritez-re infilinediatement a l'aide d'un chiffino doux non peuticheux.

 N'utillisez aucun matériau abrasif ou corrosif pour nettoyer l'appareil.

 Ne touchez aucun des composants internes de l'appareil. Le cas échéant, la garantie de l'unité serait annulée et des dommages inutiles risqueraient d'être provoqués.

 L'appareil n'initègre aucune pièce dont l'entretien est réalisable par l'utilisateur.
- Utilisez uniquement des piles neuves, comme spécifié dans les instructions
- d'utilisation. Ne mélangez pas des piles usagées et des piles neuves. En raison de limitations dues à l'impression, il est possible que les écrans illustrés
- dans ce manuel soient différents de l'écran réel.
- Il est interdit de reproduire le contenu du présent manuel sans l'autorisation du fabricant

REMARQUE Les caractéristiques techniques de ce produit et le contenu du manuel d'utilisation sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)

75 g (2.6 oz) avec piles 100 m (300 ft) sans obstruction

2 x piles 1,5 V AAA UM-4

380°C (716°F)

RÉCEPTEUR		ÉMETTEUR	
LxPxH	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)	LxPxH	
Poids	186 g (6.5 oz) avec piles	Poids	
Unité d'affichage de la température	°C / °F	Plage de transmission	
Température maximum de fonctionnement	60°C (140°F)	Alimentation électrique	
Résolution de température	1°C (2°F)		_
Fréquence de signal	433MHz	SONDE	
Alimentation	2 x piles 1.5 V AA UM-3	Température maximum de	

DÉCLARATION FCC

Cet appareil est en conformité avec l'article 15 du règlement FCC. Son utilisation est sujette aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles risquant d'affecter son fonctionnement.

AVERTISSEMENT Toute altération ou modification non expressémen autorisée par la partie responsable de la conformité risque d'annuler le droit d'utilisation de l'appareil dont bénéficie l'utilisateur.

REMARQUE Cet équipement a été testé et certifié conforme aux limites appliquées aux appareils numériques de classe B, conformément à l'article 15 du règlement FCC. Ces limites visent à fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles en environnement résidentiel

Cet équipement génère, utilise et peut émettre des ondes radio. En cas d'installation et/ou d'utilisation incorrectes, il risque de perturber les communications radio. Il n'existe cependant aucune garantie d'absence d'interférences dans une installation spécifique. Si cet équipement proyoque des interférences nuisibles pour la réception radio ou télévisuelle (ce qui peut être déterminé via la mise hors tension puis sous tension de l'équipement), l'utilisateur est encouragé à tenter de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs mesures parmi celles indiquées ci-après:

- Réorientez l'antenne de réception ou changez-la de place
- Éloignez l'équipement et le récepteur.
- Branchez l'équipement sur une prise de courant située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Demandez l'aide de votre revendeur ou d'un réparateur radio/TV expérimenté

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Les informations ci-après ne doivent pas être utilisées pour une prise de contact pour support technique ou vente. Pour tout renseignement, contactez notre service clientèle (au numéro indiqué sur notre site Web www.weber.com ou sur la carte de

garantie du produit). Nous déclarons que le produit

Weber-Stephen Products Company Nom: Adresse 200 East Daniels Boad Palatine, IL 60067-6266 États-Unis 1-800-446-1071

N° de téléphone:

N° de produit : 6439

Weber Style™ Audible Meat Thermometer IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Nom du produit : Fabricant: Adresse: Phase 1 41 Man Yue St Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

est en conformité avec l'article 15 du règlement FCC. Son utilisation est suiette aux deux conditions suivantes: 1) Cet appareil ne doit pas générer d'interférences nuisibles. 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles



risquant d'affecter son fonctionnement Ce symbole indique que le produit doit être mis au rebut de façon spéciale. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le

COUNTRIES RITE APPROVAL COMPLIES All EU countries, Switzerland (CH

site Web www.weber.com® et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez d'aucun accès Internet, contactez votre revendeur afin d'obtenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

Weber-Stephen Products Co. (Weber*) garantit à l'ACHETEUR ORIGINAL de ce thermomètre électronique parlant un produit exempt de tout défaut matériel et de fabrication pendant la période spécifiée el-après, à compter de la date d'achat: 2 ans, dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. Weber risque d'avoir besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSEQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE, ET RENVOYEZ-NOUS AU PLUS TOT VOTRE CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces La presente guariture est initue à a reparation ou au reinplaction rein use presente guariture est initue à défectueurs sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et en accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement (à la seule discrétion de Weber). Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé. être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé. La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une instaliation incorrecte, une miantienancevin entretien incorrect(e), ou un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tomades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphre) à des produits chimiques. Selon la présente garantie limitée ou toute garantie impliquée, Weber décline toute responsabilité relative à d'éventuels dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous confére des droits spécifiques reconnus par la loi. Il est également possible que vous disposiez de droits supplémentaires, tributaires de la législation en vigueur.



Weber Style™ Audio-Digitales Fleischthermometer

HINWEIS: Halten Sie bei der Verwendung Ihres neuen Thermometers diese Anleitung griffbereit. In dieser Anleitung finden Sie schrittweise Anleitungen sowie technische Daten und wichtige Warnhinweise, die unbedingt zu beachten sind.

ÜBERSICHT: VORDERANSICHT DES BASISGERÄTS



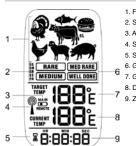
- 1. MEAT (FLEISCH): Auswahl der Art des Fleisches
- 2. POWER (STROMZUFUHR): Ein- / Ausschalten des Geräts
- 3 LANG (SPRACHE): Auswahl der Sprache für die Ansagen und das Display
- 4. COOK (GAREN): Auswahl des Gargrades
- 5. Lautsprecher

ÜBERSICHT: RÜCKANSICHT DES BASISGERÄTS



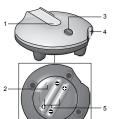
- 1. Gürtelclip
- 2. RESET (RÜCKSETZEN)
- 3 °C / °F: Auswahl der Maßeinheit für die Temperatur
- 4. Batteriefach
- 5. VOLUME (LAUTSTÄRKE): Einstellen der Lautstärke
- 6. Verriegelung für Batteriefach
- 7. START /STOP: Starten / Anhalten der Stoppuhr, Zurücksetzen des Timers auf Null
- 8. HR (STD): Einstellen der Stunden für Timer
- 9. MIN: Einstellen der Minuten für Timer
- 10. SEC (SEK): Einstellen der Sekunden

ÜBERSICHT: LC-DISPLAY



- 1. Fleischart
- 2. Symbole für Sprache
- 3. Anzeige "Batterie schwach"
- Symbol "Signalempfang"
- 5. Symbol "Stoppuhr"
- 6. Gargrad
- 7. Gewünschte Temperatur
- 8. Derzeitige Temperatur
- 9. Zeit Stoppuhr

ÜBERSICHT: SENDER UND MESSKOPF



- 1. LED-Anzeige
- 2. RESET (RÜCKSETZEN): Zurücksetzen des Geräts
- 3. POWER (STROMZUFUHR) Einschalten des Senders
- 4. Anschlussbuchse für Messkopt
- 5. Batteriefach



- Anschlusskabel f

 ür Messkopf

ERSTE SCHRITTE

EINLEGEN DER BATTERIEN

- In das Basisgerät

 1. Öffnen Sie das Batteriefach. Entriegeln Sie dazu den Batteriefachdeckel und nehmen Sie den Deckel ab.
- 2. Legen Sie zwei Batterien AA in das Batteriefach ein. Beachten Sie dabei unbedingt die Symbole für die Polung (+ und -)
- Bringen Sie den Deckel wieder an.



zeigt an, wenn die Batterien zu schwach sind.

EINSTELLEN DER SPRACHE FÜR SPRACHAUSGABE

Nach dem ersten Einschalten des Geräts und nach einem Batteriewechsel muss die Sprache eingestellt werden. 1. Schalten Sie das Basisgerät ein. Drücken Sie dazu auf POWER. Die Symbole für

Sprache hlinker Drücken Sie auf LANG, um die gewünschte Sprache auszuwählen.

HINWEIS: Für die Sprachausgabe kann eine der folgenden Sprachen ausgewählt

werden: DE (Deutsch), DN (Dänisch), EN (Englisch), ES (Spanisch) oder FR (Französisch).

HALTERUNG

Setzen Sie das Gerät in die mitgelieferte Halterung ein. Stellen Sie das Gerät auf Ihren Tisch bzw. Ihre Arbeitsfläche. So können Sie das Gerät auf einfache Weise ablesen und bedienen.





So bereiten Sie den Sender vor

- Öffnen Sie das Batteriefach und legen Sie
 zwei Batterien AAA in das Fach ein. Beachten
 Sie dabei unbedingt die Symbole für die
 Polytea (und.)
- Polung (+ und -).

 2. Drücken Sie auf RESET und schließen Sie das Batteriefach wieder
- Die LED-Anzeige blinkt. Dies bedeutet, dass der Sender eingeschaltet ist.

STARK

REMOTE zeigt an, wenn die Batterien zu schwach sind.

ÜBERTRAGUNG DER DATEN DURCH DEN SENDER

Stellen Sie den Sender in einer Entfernung von bis zu 100 m vom Basisgerät auf Das Symbol für den Signalempfang zeigt den Empfangsstatus an.

HINWEIS: Während der Übertragung blinkt die LED-Anzeige. Wenn der Sender aus der Empfangsreichweite gelangt, gibt das Gerät drei Pieptöne ab.

BETRIEB: GAREN

△ACHTUNG: Bei der Messspitze handelt es sich um eine spitze Metallnadel, die während des Garvorgangs sehr heiß wird. Gehen Sie mit der Messspitze entsprechend vorsichtig um.

Nesspirze enisperieri vorsiching unit.

Schließen Sie den Stecker der Messspitze an die Buchse des Senders an und stecken Sie die Messspitze in das Fleisch. Führen Sie bei Gasgrills das Anschlusskabel für die Messspitze durch den Schlitz (1) an der Seite der Grillkammer nach außen. Dadurch wird verhindert, dass der Deckel das Kabel quetscht. Positionieren Sie das Gerät in die Halterung. So können Sie das Gerät gut ablesen. Verlegen Sie beim Grillen mit Holzkohle (2) das Anschlusskabel für die Messspitze so, dass es nicht direkt der Hitze der Briketts ausgesetzt ist.







 Drücken Sie auf MEAT und w\u00e4hlen Sie die Art des Fleisches aus. Die Art des Fleisches wird durch die Sprachansage und das Symbol im LC-Display angezeigt.

L Rindfleisch	Hamburger	Hähnchen	Fisch
Lamm	Schweinefleisch	Pute	s Kalbfleisch

- 3. Drücken Sie auf COOK und wählen Sie den Gargrad aus (RARE (Englisch) MEDIUM RARE (Rosa), MEDIUM (Medium) oder WELL DONE (Durch)). Der Gargrad wird durch die Sprachansage mitgeteilt und im LC-Display angezeigt.

 4. Im LC-Display wird die gewünschte Temperatur angezeigt. Starten Sie den
- Garvorgang.
- In Abhängigkeit von der erreichten Temperatur ertönen die folgenden Warnsignale:
- Warnsignale:

 Warnsignal_Es ist gleich fertig": 2 Pieptöne und anschließend die Sprachansage
 "Es ist gleich fertig", wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur nahezu
 erreicht hat

 Warnsignal "Es ist fertig": 4 Pieptöne und anschließend die Sprachansage "Es ist
 fertig", wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat

 Warnsignal "Garzeit überschritten". Das LC-Display blinkt und es ertönt solange
 ein Dauerpiepton, bis eine Taste gedrückt wird.

 Parislass Fiss gleis belächen Teste, und an Werseinen ehrungtellen.

- 6. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Warnsignal abzustellen

HINWEIS: Die Höchsttemperatur für den Betrieb der Messspitze beträgt 380°C (716°F). Wenn die Temperatur der Messpitze die höchste anzeigba Temperatur (199°C / 199°F) übersteigt, beginnt das LC-Display zu blinken.

NACH DEM GAREN

- Ziehen Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Messspitze mit einem Grillhandschuh aus dem Fleisch. Reinigen Sie die Messspitze mit Wasser und einem milden Spülmittel. Reinigen
- Sie das Basisgerät und den Sender mit einem feuchten Tuch.

HINWEIS: Der Sender und das Basisgerät dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Tauchen Sie das Basisgerät und den Sender nicht in Wasser ein.

BEDIENUNG: BASISGERÄT

TIMER VORWÄRTS / RÜCKWÄRTS

Der Timer Vorwärts bzw. Rückwärts funktioniert unabhängig von der Temperaturmessspitze.

So stellen Sie eine rückwärts ablaufende Zeit für den Timer ein: Stellen Sie mit den Tasten HR, MIN und SEC die gewünschte Zeit ein, die der Timer

rückwärts zählen soll. So stellen Sie eine vorwärts ablaufende Zeit für den Timer ein:

Wenn keine rückwärts ablaufende Zeitspanne eingestellt ist, zählt der Timer die

Zeit vorwärts.

So starten Sie den Timer:

- Drücken Sie auf die Taste START / STOP, um den Timer zu starten.
 Drücken Sie nochmals auf START / STOP, um den Timer anzuhalten.
- Drücken Sie auf START / STOP und halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit auf Null zurückzusetzen.
- Wenn eine rückwärts gezählte Zeitspanne abgelaufen ist, ertönt ein Piepton am Basisgerät. Drücken Sie eine Taste, um den Piepton abzustellen.

MASSEINHEIT FÜR DIE TEMPERATUR Stellen Sie am Schalter °C / °F die Maßeinheit für die Temperatur ein.

LAUTSTÄRKE

Zur Auswahl der Lautstärke für den Lautsprecher schieben Sie den Schalter VOLUME auf Hi (Laut) oder Lo (Leise).

AUTOMATISCHE TASTENSPERRE

Wenn 5 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, wird automatisch die Tastensperre aktiviert. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Tastensperre aufzuheben.

HINTERGRUNDBELEUCHTUNG Durch das Drücken einer beliebigen Taste wird die Hintergrundbeleuchtung 5 Sekunden lang eingeschaltet.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Dieses Produkt ist so aufgebaut, dass es bei sorgfältiger Behandlung viele Jahre zu Ihrer Zufriedenheit funktionieren wird.

- Dieses Produkt is so äutgledawt, dass es bei sorgialitiger behändning viele Jahre 2u Ihrer Zufriedenheit funktionieren wird.

 Beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

 Setzen Sie das Gerät nicht großen Kräften, Stößen, Staub, hohen Temperaturen oder Feuchtigkeit aus. Anderenfalls können Störungen auftreten, die Lebensdauer des Geräts kann sich verkürzen, Batterien können beschädigt werden oder Teile können deformiert werden.

 Wenn Sie dieses Produkt auf Holzflächen mit bestimmter Oberflächenbehandlung (beispielsweise Klarlack) ablegen, kann es zu Schäden an derartigen Oberflächen kommen. Welche Gegenstände gefahrlos auf der Holzfläche abgelegt werden können, entnehmen Sie den Pflegehinweisen des Möbelherstellers. WeberStephen Products Co. übernimmt für Schäden an Holzoberflächen, die aus dem Kontakt mit diesem Produkt resultieren, keine Haftung.

 Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Falls Flüssigkeit auf das Gerät gekippt wurde, trocknen Sie das Gerät nicht mit Scheuermitteln oder aggressiven Tuch.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuermitteln oder aggressiven Reinigungsmitteln

- Das Gerät darf nur von autorisierten Fachleuten geöffnet werden. Ein Öffnen des Geräts führt zum Verlust der Garantie. Außerdem besteht die Gefahr, dass vermeidbare Schäden verursacht werden. Im Inneren des Geräts befinden sich keine vom Benutzer bedien- oder wartbaren Komponenten.
- Verwenden Sie ausschließlich neue, in der Bedienungsanleitung vorgegebene Batterien. Legen Sie nicht neue und ältere Batterien zusammen in das Gerät ein. Aus drucktechnischen Gründen können die in dieser Anleitung dargestellten Displayanzeigen von den tatsächlich an Ihrem Gerät dargestellten Anzeigen abweichen.
- Diese Bedienungsanleitung darf nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers vervielfältigt werden.

HINWEIS: Die technischen Daten dieses Produkts und der Inhalt der Bedienungsanleitung können ohne Ankündigung geändert werden.

TECHNISCHE DATEN

BASISGERĀT		SENDER	
LxBxH	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)	LxBxH	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Gewicht	186 g (6.5 oz) mit Batterien	Gewicht	75 g (2.6 oz) mit Batterien
Maßeinheit für Temperatur	°C/°F	Reichweite des Senders	100 m (300 ft) ohne Hindernisse
Max. Betriebs- temperatur	60°C (140°F)	Stromversorgung	2 Batterien UM-4 AAA 1,5V
Auflösung Temp- eraturanzeige	1°C (2°F)		
Funkfrequenz für Signal	433MHz	MESSSPITZE	
Stromversorgung	2 Batterien UM-3 AA 1,5 V	Max. Betriebs- temperatur	380°C (716°F)

PCC-ENCLAHONG
Dieses Geräte tröllit die Forderungen aus Teil 15 der FCC-Vorgaben. Der Betrieb
des Geräts unterliegt den beiden folgenden Forderungen: (1) Das Gerät darf
keine schädlichen Störungen verursachen und (2) das Gerät muss alle
empfangenen Störungen verarbeiten, auch Störungen, die unerwünschte Funktionen verursachen können.

WARNUNG: Veränderungen oder Abwandlungen am Gerät, die nicht ausdrücklich durch die für die Einhaltung der FCC-Richtlinien zuständigen Behörde genehmigt wurden, führen zum Erlöschen der Betriebserlaubnis des Geräts.

HINWEIS: Durch Tests wurde diesem Gerät bestätigt, dass es die in Teil 15 der FCC-Vorgaben für ein digitales Gerät der Klasse B angegebenen gesetzlichen Grenzwerte einhält. Diese Grenzwerte sind so bemessen, dass bei Betrieb in Wohngebieten ein angemessener Schutz vor gefährlichen Störungen gegeben ist.

Dieses Gerät erzeugt und nutzt Energie in Form von Funkwellen und kann diese Dieses Gerät erzeugt und nutzt Lenergie in Form von Funkweilen und kann diese Funkweilen ausstrahlen. Wenn das Gerät nicht entsprechend der Anleitungen genutzt wird, kann dieses Gerät gefährliche Störungen von Funkverbindungen verursachen. Es wird jedoch keine Garantie dafür übermommen, dass bei einer konkreten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät schädliche Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursacht, dies kann durch Aus- und Einschalten des Geräts überprüft werden, sollte der Benutzer die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen beseitigen:

- Richten Sie die Antenne neu aus oder positionieren Sie die Antenne an einem
- Erhöhen Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Rundfunkempfänger.
- Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose eines anderen Stromkreises als den
- Stromkreis an, an dem der Empfänger angeschlossen ist.
 Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an einen qualifizierten Fachmann für Radio- und Fernsehgeräte

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die folgenden Informationen sind nicht für eine Kontaktaufnahme zu Kundendienst oder Vertrieb bestimmt. Rufen Sie bei Fragen bitte unter unsere Kundendienstnummer (auf unserer Website unter www.weber.com und auf der

Wir erklären, dass das Produkt von

Weber-Stephen Products Company Name: Adresse: 200 East Daniels Road Palatine, II, 60067-6266 USA

1-800-446-1071 Telefon-Nr:

Produkt-Nr:

Weber Style™ Audible Meat Thermometer Produktname:

IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hersteller: Adresse Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

Garantiekarte zu diesem Produkt aufgeführt) an.

Der Betrieb des Geräts unterliegt den beiden folgenden Forderungen: 1) Das Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen. 2) Das Gerät muss alle empfangenen Störungen verarbeiten, auch Störungen, die unerwünschte Funktionen verursachen können.



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit den Hausmüll entsorgen dürfen. Weitere Informationen zur

Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Ergung dieses Ergung dieses Ergung isses in Europa erhalten Sie auf um serem Website unter www. weber.com aufgreicht weber vertrieber Pirem Land aufgreicht weber vertrieber Anschrift und Telefonnummer der Weber-Vertriebsgesellschaft oder Importeur. Falls Sie über Anschrift und Telefonnummer der Weber-Vertriebsgesellschaft oder des Importeurs zu erfahren.

Anschrift und Telefonnummer der Weber-Vertriebsgesellschaft oder des Importeurs zu erfahren.

Weber-Stephen Products Co. (Weber*) garantiert hiermit dem ORIGINALABNEH-MER dieses Audio-Digitales Fleischthermometer, dass das Thermometer vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist. Zwei (2) Jahre, wenn das Thermometer entsprechend der mit dem Thermometer gelieferten Anleitungen monitert und betrieben wird.

gleieferten Anleitungen monitert und betrieben wird.

Jahren Bernach er der der der der der der Merken Bernach seine Sein



Weber Style™ lihalämpömittari äänimerkillä

HUOMAUTUS: Säilytä käyttöopas tuotteen lähellä. Käyttöopas sisältää käytännöllisiä, seikkaperäisiä ohjeita sekä teknisiä tietoja ja varoituksia, joista on hyvä olla selvillä.

YLEISKUVAUS: PÄÄYKSIKKÖ EDESTÄ



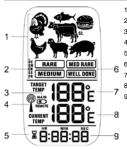
- 1. LIHA: Valitse lihalaatu
- 2. VIRTA: Kytke laite päälle / pois päältä
- 3. KIELI: Valitse äänen ja näytön kieli
- 4. KYPSENNYS: Valitse kypsyysaste
- 5. Kajutin

YLEISKUVAUS: PÄÄYKSIKKÖ TAKAA



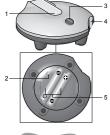
- 1. Vyöpidike
- 2. NOLLAUS
- 3. °C / °F: Valitse lämpötilayksikkö
- 4 Paristolokero
- 5. ÄÄNENVOIMAKKUUS: Valitse äänenvoimakkuus
- 6. Paristolokeron salpa
- 7. START / STOP: Käynnistä/pysäytä sekuntikello; nollaa ajastin
- 8. HR: Aseta ajastimen tunnit
- 9. MIN: Aseta aiastimen minuutit
- 10. SEC: Aseta ajastimen sekunnit

YLEISKUVAUS: LCD-NÄYTTÖ



- 2. Kielikuvakkeet
- 3. Paristot lopussa -merkki
- 4. Signaalin vastaanottokuvake
- 5. Sekuntikello-kuvake
- 6. Kypsyysaste
- 7. Haluttu lämpötila
- 8. Nykyinen lämpötila
- 9. Sekuntikellon aika

YLEISKUVAUS: LÄHETIN JA ANTURI



- 1. LED-valo
- 2. NOLLAUS: Laitteen nollaus
- 3. VIRTA: Kytkee lähettimeen virran
- 4. Anturin liitin
- 5. Paristolokero



- 1. Anturin liitiniohto
- 2. Anturin kärk

ALOITTAMINEN

PARISTOJEN ASENTAMINEN

Päävksikkö

Avaa ja nosta paristolokeron kansi

2. Aseta kaksi AA-paristoa lokeroon napojen merkintöjen mukaisesti (+ ja -). 3. Aseta kansi paikoilleen



osoittaa paristojen olevan lopussa.

ÄÄNEN KIELEN VALINTA

Kieli valitaan, kun laite laitetaan ensimmäistä kertaa päälle tai kun paristot on vaihdettu. 1. Kytke yksikköön virta painamalla virtakytkintä. Kielen valintakuvakkeet vilkkuvat. 2. Valitse haluamasi kieli painamalla LANG.

HUOMAUTUS: Kielivaihtoehdot ovat: DE (saksa), DN (tanska), EN (englanti), ES (espanja) ja FR (ranska).

TELINE

Aseta laite mukana tulevaan telineese pöydälle tai työtasolle, jossa sitä on helppo tarkastella ja käyttää.

I ÄHFTIN

Lähettimen käyttöönotto

- Irrota paristolokeron kansi ia aseta kaksi AAA -paristoa lokeroon napojer
- merkintöjen mukaisesti (+ ja -).

 2. Paina RESET ja aseta paristolokeron kansi takaisin Lähetin on toiminnassa, kun LED-valo vilkkuu.

LÄHETTIMEN TIEDONSIIRTO Aseta lähetin enintään 100 metrin etäisyydelle pääyksiköstä. Signaalin vastaanottokuvake näyttää vastaanoton tilan

HUOMAUTUS: LED-valo vilkkuu, kun

lähetin on toiminnassa. Yksikkö antaa kolme äänimerkkiä, jos lähetin siirretään liian etäälle

∆VAROITUS Anturi on terävä metalliesine, joka kuumenee ruoanvalmistuksen

1.Kiinnitä anturin liitin lähettimeen ja työnnä anturi lihaan. Estä kaasugrillin kantta puristamasta anturin johtoa syöttämällä johto läpi grillipesän kyljessä olevasta aukosta (1). Valvontayksikköä on helppo tarkastella sen telineessä. Reititä anturin johto brikettigrillissä niin, että johto ei ole suoraan briketti en lämmössä (2).

KÄYTTÄMINEN: RUOANVALMISTUS

VAHVA

uEIKKO

EI SIGNAALIA







2. Valitse lihatvyppi painamalla MEAT. Ääniohie ja LCD-kuvake osoittavat lihalaadur

	Nauta	Jauhelihapihvi	Kana	Kala
-	Lammas	Sianliha	Kalkkuna	s Vasikka

- 3. Valitse kypsyysaste painamalla COOK (Rare raaka, Medium Rare puoliraaka, Medium - puolikypsä, Well Done - kypsä). LCD-näyttö ja ääniohje ilmaisevat valitun kypsyysasteen.
- 4. Haluttu lämpötila näkyy LCD-näytöllä. Aloita kypsennys.
- 5. Laite antaa kypsennyksen merkkiäänet lämpötilan mukaisesti:
- Lähes valmis -merkkiääni: Kun lihan lämpötila on lähellä haluttua, kuuluu kaksi merkkiääntä ja "It's nearly done (Lähes valmis)".
- Valmis-merkkiääni: Kun liha on saavuttanut halutun lämpötilan, kuuluu neljän merkkiääntä ja "It's done (Valmis)".
- · Ylikypsä-merkkiääni: LCD-näyttö vilkkuu ja äänimerkki kuuluu, kunnes painetaan
- 6. Merkkiääni lakkaa, kun painat mitä tahansa nappia

HUOMAUTUS: Anturin suurin käyttölämpötila on 380 °C. Jos anturi ylittää korkeimman näytöllä näkyvän lämpötilan (199°C), LCD-näyttö vilkkuu.

KYPSENNYKSEN JÄI KEEN

- · Kun olet lopettanut kypsennyksen, irrota anturi uunikintaan avulla.
- Puhdista anturi vedellä ja miedolla pesuaineella. Puhdista pääyksikkö ja anturi pyyhkimällä ne kostealla kankaalla.

HUOMAUTUS: Anturia ei saa pestä tiskikoneessa eikä pääyksikköä tai anturia saa

KÄYTTÄMINEN: LAITE

MÄÄRÄAJAN / KULUNEEN AJAN NÄYTTÄVÄ AJASTIN

Määräajan ja kuluneen ajan näyttävät ajastimet toimivat lämpötila-anturista

Määräajan asettaminen

Aseta määräaika HR, MIN ja SEC -painikkeiden avulla.

Kuluneen ajan asettaminen:

Jos määräaikaa ei aseteta, ajastin laskee kuluneen ajan.

- Ajastimen käynnistys:

 1. Aloita painamalla START/STOP-painiketta.
- 2. Keskeytä ajastin painamalla uudelleen START/STOP-painiketta.
- 3. Nollaa ajastin painamalla ja pitämällä painettuna START/STOP-painiketta.
- 4. Laite antaa äänimerkin, kun määräaika on kulunut. Merkkiääni lakkaa, kun painat mitä tahansa painiketta

LÄMPÖTILAYKSIKKÖ

Valitse lämpötilayksikkö siirtämällä kytkin asentoon °C tai °F.

ÄÄNENVOIMAKKUUS: Valitse äänenvoimakkuus siirtämällä kytkin asentoon Hi tai Lo.

AUTOMAATTINEN NÄPPÄINLUKITUS

Painikkeet lukittuvat, jos mitään niistä ei paineta viiteen sekuntiin. Lukitus poistuu painamalla mitä tahansa painiketta.

ΝΆΥΤΟΝ ΥΔΙ Ο

Näytön valo syttyy viideksi sekunniksi painamalla mitä tahansa painiketta.

VAROTOIMENPITEET

Tämä tuote on suunniteltu kestämään oikein käsiteltynä useiden vuosien käyttöä Tässä muutamia varotoimenpiteitä:

- Älä kohdista laitteeseen suuria voimia tai iskuja äläkä altista sitä pölylle, lämmölle tai kosteudelle, jotka saattavat aiheuttaa toimintahäiriöitä, lyhentää laitteen käyttöikää, vaurioittaa akkua tai osia.
- Tuotteen asettaminen esimerkiksi lakatulle puupinnalle voi vahingoittaa pintaa. Tutustu huonekalun hoito-ohjeisiin saadaksesi tietoa esineistä, joita voi turvallisesti asettaa puupinnoille. Weber-Stephen Products Co. ei vastaa tämän tuotteen yhteydessä puupinnoille aiheutuvista vahingoista. Älä upota laitetta veteen. Jos laitteen päälle kaatuu nestettä, kuivaa se heti

- pehmeāllā, nukkaamattomalla kankaalla. Ālā puhdista laitetta hankaavilla tai syövyttāvillā aineilla. Ālā koske laitenen sisāisin osiin. Se mitātõi laiteen takuun ja voi aiheuttaa tarpeettomia vaurioita. Laitteessa ei ole itse huollettavia osia.
- Käytä vain uusia paristoja käyttöohjeessa neuvotulla tavalla. Älä käytä uusia ja vanhoja paristoja sekaisin Tilanpuutteen vuoksi käyttöoppaan kuvat saattavat näyttää erilaiselta kuin
- laitteen näyttö. Oppaan sisältöä ei saa kopioida ilman valmistajan lupaa.

HUOMAUTUS: Tuotteen tekniset tiedot ja käyttöoppaan sisältö voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta

TEKNISET TIEDOT

PÄÄYKSIKKÖ		ETÄYKSIKKÖ
PxLxK	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)	PxLxK
Paino	186 g (6.5 oz) paristojen kanssa	Paino
Lämpötilayksikkö	°C / °F	Käyttöetäisyys
Suurin käyttölämpötila	60°C (140°F)	Virta
Lämpötilan erottelukyky	1°C (2°F)	
Signaalitaajuus	433MHz	ANTURI
Virta	2 x UM-3 AA 1.5 V paristoa	Suurin käyttölämpötila

ETÄYKSIKKŌ	
PxLxK	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Paino	75 g (2.6 oz) paristojen kanssa
Kāyttöetāisyys	100 m (300 ft) ilman esteitä
Virta	2 x UM-4 AAA 1,5 V paristoa
ANTURI	
Suurin	380°C (716°F)

FCC-LAUSEKE

Tämä laite on FCC Osa 15 luokka B -määrävksen mukainen. Toimintaan liittvy raina laite iri Co Cosa i pitokka Dinalarykseri mikkalieli. Ioiilililaali iriksessa seuraavat kaksi ehtoa: (1) Tämä laite ei saa ailheuttaa vahingollisia häiriöitä ja (2) Tämän laitteen on siedettävä mahdolliset vastaanotetut häiriöt, mukaan lukien eitoivotun toiminnan aiheuttavat häiriöt.

VAROITUS Muutokset, joita ei ole suoraan sovittu yhteensopivuudesta vastaavan osapuolen kanssa, voivat mitätöidä käyttäjän valtuudet käyttää laitetta

HUOMAUTUS Tämä laite on testattu ja se on yhteensopiva FCC Osa 15 luokka B -määräyksen mukainen. Näiden rajoitusten tarkoitus on varmistaa kohtuullinen suoja häiriöitä vastaan kotitalouskäytössä.

Tämä laite muodostaa, käyttää ja voi säteillä radiotaajuista energiaa. Jos laitetta ei asenneta ja käytetä ohjeiden mukaisesti, se voi aiheuttaa häiriöitä radiolliikenteeseen. Valmistaja ei kuitenkaan takaa, että tietty asennus ei aiheuta häiriöitä. Jos tämä laite aiheuttaa häiriöitä radio- tai televisiovastaanotossa, mikä voidaan todentaa kytkemällä laitteeseen virta ja katkaisemalla virta, käyttäjä voi yrittää poistaa häiriön seuraavilla tavoilla:

- · Muuta vastaanottoantennin asentoa tai sen sijaintia.
- Kasvata laitteen ja vastanottimen välistä etäisyyttä.
- · Kytke laite johonkin toiseen pistorasiaan kuin mihin vastaanotin on kytketty.
- Kvsv neuvoa iälleenmvviältä tai kokeneelta RTV-asentaialta.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Seuraavat tiedot eivät ole teknisen tuen tai myynnin yhteystietoja. Soita tarvittaessa asiakaspalvelunumeroomme (löytyy sivustolta www.weber.com tai tuotteen takuukortista).

Vaatimustenmukaisuusilmoitus

Weber-Stephen Products Company Nimi Osoite 200 Fast Daniels Boar 200 East Daniels Hoad Palatine, IL 60067-6266 USA 1-800-446-1071

Puhelin:

6439 Tuotenimi: Weber Style™ Audible Meat Thermometer Tuotenumero: /almistaja:

IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1.41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

on FCC Osa 15 luokka B -määräyksen mukainen. Toimintaan liittyy seuraavat kaksi ehtoa: 1) Tämä laite ei saa aiheuttaa vahingollisia häiriöitä. 2) Tämän laitteen on siedettävä mahdolliset vastaanotetut häiriöt, mukaan lukien ei-toivotun toiminnan



Osoite:

Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää roskien mukana. Ohjeet tuoteen hävittämiseksi Euroopassa saat sivustosta www.weber.com® tai ottamalla yhteys maahantuojaan.

COUNTRIES RTTE APPROVAL COM All EU countries, Switzerland

Jos sinulla ei ole Internetyhteyttä, saat maahantuojan yhteystiedot jälleenmyyjältä.

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) takaa täten tämän äänimerkillä varustetun Weber-lihalümpömittarin ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta koottuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN

REKISTERÖINTI-KORTTI PYYDETTÄESSÄ Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautu-vat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja

tava, vuojetuskuut on maksetavat eukateent. Yeben palautitata osat osajanie ja maksaa rahti: tai postikulut etukäteen. Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, viheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkivallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai inkvailasta, virineeiinisesta asennuksesta, virineeilisesta yliapilosta tai nuoliosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakkeista, hurrikaaneista, maamjäristyksistä tai tormadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialitistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa väliliistä tai suoran tai ole jotka tuskingista. seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet ja käyttäjällä voi olla myös paikallisen lainsäädännön mukaisia muita oikeuksia





Weber Style™ "Snakkende" steketermometer

MERK Vennligst hold denne manualen tilgjengelig når du bruker ditt nye produkt. Den inneholder praktiske trinn-for-trinn instruksjoner, og også tekniske spesifikasioner og advarsler du bør kienne til.

SAMMENDRAG: HOVEDENHET FORAN



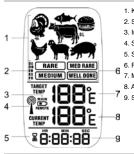
- 1. MEAT: Vela kiøttype
- 2. POWER: Aktiver/deaktiver enheten
- 3. LANG: Velg stemme og visningsspråk
- 4. COOK: Velg ferdiggjøringsnivå
- 5. Speaker

SAMMENDRAG: HOVEDENHET BAKSIDE



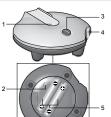
- 1. Belteklemme
- 2. NULLSTILL
- 3. °C / °F: Velg temperaturenhet
- 4. Batteriseksjon
- 5. VOLUM: Velg volumnivå
- 6. Arm til batteriseksjon
- 7. START / STOPP: Start/stopp stoppeklokke; nullstill timer til null
- 8. HR: Velg time for timeren
- 9. MIN: Velg minutter for timeren
- 10.SEC: Velg sekunder for timeren

SAMMENDRAG: LCD SKJERM



- 1. Kjøttype
- 2. Språksymbol
- 3. Indikator på lav batterieffekt
- 4. Symbol på signalmottak
- 5. Symbol på stoppklokke
- 6. Ferdignivå
- 7 Måltemperatur
- 8. Aktuell temperatur
- 7 9. Stoppklokketid

SAMMENDRAG: SENDER OG SONDE



- 2. RESET: Nullstill enhet
- 3. POWER: Aktiver sender
- 4. Koblingskontakt for sonde
- Batteriseksion

Lvsdiode indikator





- 1. Tilkoblingsledning for sonde
- 2. Sondespiss

GETTING STARTED - LANGUAGE #5

INSTALLERING AV BATTERIER

- Løsne og løft opp dekslet for å få tilgang til hatteriseksioner
- Sett inn to AA batterier i seksjonen som angitt med polaritetssymbolene (+ og -). 3. Sett på plass dekslet.







STILL INN LYDSPRÅK

Når enheten aktiveres første gangen, eller etter bytte av batterier, må språket stilles inn

1. Trykk POWER for å aktivere hovedenheten. Språkikonet vil blinke 2. Trykk LANG for å veksle til det valgte språket.

MERK Lydspråkvalgene er: DE (tysk), DN (dansk), EN (engelsk), ES (spansk) and FR (fransk).

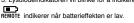
STATIV

Plasser enheten i det medsendte stativet og plasser det på et bord eller arbeidsflate for enkel visning og tilgang.

SENDER

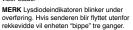
For å sette opp senderen

- 1. Fjern batteriseksjonsdekslet og sett inn 2 AAA batterier i seksionen som
- angitt med polaritetssymbolene (+ og -).
 Trykk RESET og sett på plass batteriseksjonsdekslet.
- 3. Lysdiodeindikatoren vil blinke for å indikere at senderen er aktivert.



SENDER DATAOVERFØRING

Plasser senderen innenfor 100 m (300 ft) av hovedenheten. Sensormottakerikonet viser staus.









OPERASJON: GRILLING

△ADVARSEL Sonden er en skarp metallgjenstand og vil bli varm under grilling. Må håndteres med forsiktighet.

1.Plugg inn sondeforbindelsen til senderpluggen og sett sonden i kjøttet. For å in ligg in its orderinkenser in servel progen og sett somern kjøtet. I og ar forhindre at dekslet krymper sondeledningen på gassgriller, skal ledningen fores gjennom spalte (1) på siden av grillboksen. Bruk skjermplasseringen for enkel visning. For grilling med briketter, (2) led sondeledningen bort fra direkte varme fra kullet.







2. Trykk MEAT for å velge kjøttype. Stemmemeldingen og LCD ikonet indikerer kjøttype

, L
Oksekjøtt
**





 \forall





- 3. Trykk COOK for å velge ferdiggjøringsnivået (Rå, medium rå, medium eller godt stekt). LCD skjermen og stemmemeldingen angir valget.
- 4. Måltemperaturen vises på LCD skjermen. Blir tilberedt.
- 5. Tilberedningsalarmen vil høres avhengig av temperaturen.
- · Nesten ferdig alarm: 2 pip etterfulgt av "It's nearly done" når kjøttet nærmer seg måltemperaturen.
- · Ferdigalarm: 4 pip etterfulgt av "It's done" når kjøttet har nådd måltemperaturen.
- Stekt for lenge alarm: LCD skjermen vil blinke og fortsette å pipe til knappen blir
- 6. Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen

MERK Maksimum operasjonstemperatur for sonden er 380 °C (716°F). Hvis temperaturen overstiger makstemperaturen, vil displayet blinke

ETTER GRILLING

- · Så snart tilberedingen er ferdig, fjern sonden ved bruk av en gryteklut.
- Rengjør sonden med vann og et mildt vaskemiddel. For å rengjøre hovedenheten og sensoren, skal du tørke med en fuktet klut.

MERK Ikke rengjør sonden i oppvaskmaskin eller dypp hovedenheten eller

OPERASJON: ENHET

NEDTELLING/OPPTELLING TIMER

Opptelling og nedtellingstimeren opererer uavhengig av temperatursensoren. For å stille inn nedtellingstid:

Bruk HR, MIN og SEC for å stille inn nedtellingstid.

For å stille inn opptellingstid:

Hvis ikke nedtellingstiden blir innstilt vil timeren fungere som en opptellingstimer.

For å starte timeren:

- Trykk START/STOP for å starte.
- 2. Trykk START/STOP for pause.
- 3. Trykk og hold START/STOP for nullstille.
- 4. Når nedtellingen er ferdig, vil enheten pipe. Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.

TEMPERATURENHET

Skyv °C / °F for å velge temperaturenhet.

Skyv VOLUME til Hi eller Lo for å velge talevolumnivå.

AUTO TASTATURLÂS

Hvis det ikke blir trykt inn en knapp i løpet av 5 sekunder vil en automatisk tastaturlås kobles inn. Trykk på hvilken som helst knapp for å låse opp.

BAKGRUNNSLYS

Trykk på hvilken som helst knapp for å få skjerm til å lyse opp i 5 sekunder

Dette produktet er konstruert for å gi deg mange års tilfredsstillende tjenester hvis du behandler det forsiktig. Her er noen få forholdsregler:

- Ikke utsett enheten for urimelig stor kraft, støt, støv, temperatur eller fukt, noe som kan resultere i feilfunksjon, kortere elektronisk livstid, skadet batteri og forvridde deler.
- Plassering av dette produktet på treoverflater med forskjellige typer overflatebehndlinger, som klarlakk, kan resultere i skade på finishen. Slå opp i overinteteerintuliger, soll in kalitäkin, kall resultere I skaute på milisteri. Joi oppri produsentens forsiktighetsinstruksjoner av møblet for veiledning av hvilke typer objekter som sikkert kan plasseres på treoverflaten. Weber-Stephen Products Co er ikke ansvarlig for noen skader på treoverflater fra kontakt med dette produktet.
- Ikke dypp enheten i vann. Hvis du søler væske over det, skal det tørkes
- Ikke dypp enheten i vann. Hvis du soier væske over det, skal det eines oyeblikkelig med en blot lofri klut.
 Ikke rengjør enheten med skuremidler eller etsende stoffer.
 Ikke ror enhetens indre komponenter. Hvis dette gjøres, vil garantien på enheten opphøre da det kan forårsake unødvendig skade. Enheten inneholder ingen brukerservice deler.
- Bruk kun nye batterier som spesifisert i brukerinstruksjonene. Ikke bland nye og gamle batterier.
- På grunn av trykkebegrensningene, kan visningene i denne manualen være Inholdet i denne manualen kan ikke reproduseres uten produsenten tillatelse

MERK De tekniske spesifikasjonene for dette produktet og innholdet i brukermanualen kan endres uten nærmere varsel

SPESIFIKASJONER

HOVEDENHET		FJERNKONTROLL	FJERNKONTROLLENEHET	
LxBXH	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)	LxBxH	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)	
Vekt	186 g (6.5 oz) med batteri	Vekt	75 g (2.6 oz) med batteri	
Temperaturenhet	°C / °F	Overførings- rekkevidde	100 m (300 ft)	
Maks operasjons- temperatur	60°C (140°F)	Strøm	2 x UM-4 AAA 1.5V	
Temperatur-	1°C (2°F)		batterier	
oppløsning	. 0(2.)			
Signalfrekvens	433MHz	SONDE		
Strøm	2 x UM-3 AA 1.5 V batterier	Maks operasjons- temperatur	380°C (716°F)	

FCC KUNNGJØRING

Dette utstyret etterkommer del 15 av FCC reglene. Operasjon er underlagt de følgende to betingelser.: (1) Dette utstyret kan ikke forårsake skadelig interferens, og (2) Dette utstyret må ta i mot enhver mottatt interferens, inkludert interferens som kan forårsake uønskede operasjoner.

ADVARSEL Endringer eller modifikasjoner som ikke er uttrykkelig godkjent av parten som er ansvarlig for et slikt samtykke kan annullere tillatelsen å erere utstyret.

MERK Dette utstyret er blitt testet og funnet å etterkomme med grensene for en klasse B digitalt utstyr til del 15 i FCC reglene. Disse grensene er laget for å skaffe tilstrekkelig beskyttelse mot skadelig interferens i en boliginstallasion

Dette utstyret fremkaller, bruker og kan utstråle høyfrekvensenergi og kan, hvis det ikke er installert i henhold til disse instruksjonene, forårsake skadelig interferens til radiokommunikasjon. Det er imidlertid ingen garanti for at interferens vil oppstå i en bestemt installasjon. Hvis dette utstyret forårsaker skadelig interferens til radio eller TV-mottak, noe som kan bestemmes ved å slå utstyret av og på, må brukeren prøve å rette interferensen ved en eller flere av de følgende forholdsreglene:

- Forandre retning på eller flytt mottaksantennen.
- Øk avstranden mellom utstyret og mottakeren.
- · Koble utstyret til et uttak med en sikring som er forskjellig fra den som mottakeren er tilkoblet.
- · Rådfør deg med forhandleren eller en erfaren radio/TV-teknikker for hjelp.

SAMSVARSERKLÆRING

Følgende informasion skal ikke brukes til supportkontakt eller salg. Vennligst ring vårt kundeservicenummer (vist på vår hjemmeside www.weber.com, eller på garantikortet for dette produktet) for alle spørsmål.

Vi erklærer at produktet

Navn: Weber-Stephen Products Company Adresse 200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA 1-800-446-1071

Produsent:

Adresse

Produkt nr.: Weber Style™ Audible Meat Thermometer Produktnavn:

IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon

Hong Kong Er i samsvar med del 15 av FCC reglene. Operasjon er underlagt de følgende to

Dette utstyret skal ikke forårsakes skadelig interferens. 2) Dette utstyret må akseptere ethvert mottatt interferens, inkludert interferens som kan forårsake



uønsket operasjon.

Dette symbolet viser at produktet ikke må kastes i husholdningsavfall. For instruksjoner om sikker

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED

instruksjoner om sikker
avhending av dette produktet
i Europa, vennligst besøk
www.weber.com*, og kontakt
importøren som er oppgitt for ditt land. Hvis du ikke har tilgang til Internett, kontakt
forhandleren din for å få importørens navn, adresse og telefonnummer.

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garanterer herved til den FØRSTE

weber-stepnen Frioducts Co. (weber-) garanteer nerved in een FORSTE KLOPEREN Av dette "Snakkende" stekketermometer, at den er fil for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger: 2 år hvis montert og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med.

Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. DERFOR SKAL DU BEHOLDE SALGSKVITTERINGEN ELER FAKTURAEN OG RETURNERE WEBER LIMITED GARANTIREGISTRERINGEN KORTET ØYEBLIKKELIG

Denne begrænsede garantilen betyrneres sen til renarasion og utbiffinge av deler

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskiftting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tillfredsstillelse, å være defekt. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike deler uten omkost-ninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhånds-betales. Weber vil retrumere delene til kjøper, med frakt og porto forhåndsbetalt. betales. Weber vii returmere deilere eil ikipper, med trakt og porto formandsseteat.

Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som
skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig
vedlikehold eller service, eller untaltetise fra å foreta normal og rutinemessig vedlikehold, som beskrevet i denne brukerhåndboken. Forringelse eller skade på
grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjøly eller tornadoer,
skadeste in de skade på misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren er ikke dekket av denne begrensede garantien. Weber skal likke være ansvarlig under dette eller noen indirekte garanti for utilsiktet eller betydelige skader. Denne garantien gir deg spesifikke lovlige rettigheter, og du har også andre rettigheter, noe som kan variere fra land til land.



Weber Style™ Talende stegetermometer

MÆRK Opbevar denne vejledning lige ved hånden, hvor du bruger dit nye produkt. Den indeholder praktiske trinvise instrukser samt tekniske specifikationer og advarsler, som du bør kende.

OVERSIGT: HOVEDENHEDEN SET FORFRA



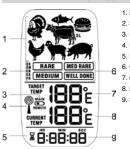
- 1. MEAT (KØD): Vælg kødtype
- 2. POWER: Aktiver/deaktiverer enheden
- 3. LANG (SPROG): Vælg sprog til stemmeog displavkommandoe
- 4. COOK (GRILL): Vælg graden af gennemstegning
- 5. Højtaler

OVERSIGT: HOVEDENHEDEN SET BAGFRA



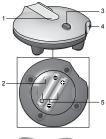
- 1 Bælteklemme
- 2. RESET (NULSTIL)
- 3. °C / °F: Vælg temperaturenhed
- 4. Batterirum
- 5. VOLUME (LYDSTYRKE): Væla lydstyrke
- 6. Batterirums løftemekanisme
- 7. START / STOP: Start / stands stopuret; nulstil timeren til 0
- 8. HR: Vælg HR (hours, dvs, timer) for
- 9. MIN: Vælg MIN (minutter) for timeren 10.SEC: Vælg SEC (sekunder) for timeren

OVERSIGT: LCD SKÆRM

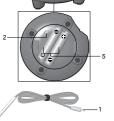


- 1. Kødtype
- 2. Sprogikoner
- 3. Indikator for lavt batteri
- 4. Ikon for signalmodtagelse
- 5. Ikon for stopur
- 6. Grad af gennemstegning
- 7. Ønsket temperatur
- 8. Nuværende temperatur
- 9. Stopurets tid

OVERSIGT: SENDER & SONDE



- 1. LED indikator
- 2. RESET (NULSTIL): Nulstillingsenhed
- 3. POWER: Aktiver senderen
- 4. Sondens tilslutningsstik
- 5. Batterirum



- 1. Sondens tilslutningsledning
- 2. Sondespids

SÅDAN KOMMER MAN I GANG

SÅDAN INSTALLERES BATTERIERNE

- Løsn og løft dækslet, så batterirummet kan åbnes. 2 Sæt 2 stk. AA hatterier ind i rummet, som
- polaritetssymbolerne (+ og -) viser, de skal sidde.

 3. Sæt dækslet på plads igen.





INDSTIL LYDSPROG

Det er nødvendigt at indstille sproget, når enheden er aktiveret, eller efter batterierne er udskiftet.

1. Tryk på POWER for at aktivere hovedenheden. Nu blinker ikonet for sprog. Tryk på LANG, indtil det ønskede sprog vises.

BEMÆRK Følgende lydsprog kan vælges: DE (tysk), DN (dansk), EN (engelsk), ES (spansk) og FR (fransk).

Sæt enheden på den medfølgende stander, hvorefter den sættes på et bord eller en arbejdsflade, hvor den let kan ses og nås SENDER

- Senderes opstilles på følgende måde:

 1. Tag dækslet af batterirummet og sæt 2 stk. AAA batterier ind i rummet, sådan
- som polaritetssymbolerne (+ og -) viser, at de skal sidde.

 2. Tryk på RESET og luk igen batterirummet.

 3. Nu blinker LED indikatoren for at vise, at senderen er aktiveret.
- REMOTE viser, når batterierne er svage.

TRANSMISSION AF SENDERDATA

Sæt senderen mindre end 100 m fra hovedenheden. Status ses på ikonet for sensormodtagelse.

BEMÆRK LED indikatoren blinker. mens der overføres data. Flyttes senderen for langt væk, bipper enheden 3 gange.







BETJENING VED BRUG

△FORSIGTIG Sonden er en skarp metalgenstand, som bliver meget varm, mens der grilles. Pas på, når den skal håndteres.

1.Sæt sondetilslutningen ind i senderstikket og stik sonden ind i kødet. Før ledningen ud gennem åbningen (1) på grillkassens side, så låget ikke kan trykke sondeledningen mod gasgrillen. Brug monitorens stander, så den er nem at holde øje med. Når der grilles på kuglegrill, (2) ledes sondeledningen væk fra briketternes direkte varme.







2. Tryk på MEAT for at vælge kødtypen. Kødtypen meddeles af stemmen og LCD ikonet.

Oksekød	Hamburger	Kylling	Fisk
		9	s
Lam	Svinekød	Kalkun	Kalvekød

- 3. Tryk på COOK for at vælge graden af gennemstegning (Rødt, Rosa, Medium eller Gennemstegt). LCD'et og den talte besked fortæller, hvad der er valgt.
- 4. Den ønskede temperatur ses på LCD skærmen. Begynd grillningen
- 5. Grillningsadvarslerne høres alt afhængigt af temperaturen.
- Advarsel om næsten gennemstegt: Der høres 2 bip efterfulgt af "Næsten
- gennemstegt*, når kødet nærmer sig den ønskede temperatur.
- Advarsel om gennemstegt: Der høres 4 bip efterfulgt af "Gennemstegt", når kødet har nået den ønskede temperatur.
- Advarsel om overstegt: Nu blinker LCD skærmen og fortsætter med at bippe, til der trykkes på en knap.
- 6. Tryk på en vilkårlig knap for at slukke for advarslen.

BEMÆRK Sondens maksimale driftstemperatur er 380 °C. LCD'et blinker, når sondens temperatur kommer over displayets maksimale temperatur (199 °C).

FETER GRILL NINGEN

- · Så snart grillningen er færdig, fjernes sonden med en grillhandske.
- Rengør sonden med vand og et mildt vaskemiddel. Hovedenheden og sensoren rengøres ved at tørre dem af med en fugtig klud.

BEMÆRK Sonden må ikke vaskes i opvaskemaskinen, og hovedenheden og sensoren må ikke nedsænkes i vand.

BETJENING ENHEDENS

NED-/OPTÆLLINGSTIMER

Ned- og optællingstimeren fungerer uafhængigt af temperatursensoren.

Nedtællingstid indstilles på følgende måde:

Brug HR, MIN og SEC til at indstille nedtællingstiden Optællingstimeren indstilles på følgende måde:

Indstilles der ingen nedtællingstid, fungerer timeren som optællingstimer.

For at starte timeren:

- Tryk på START / STOP for at begynde
- 2. Tryk igen på START / STOP for at sætte på pause
- 3. Tryk og hold på START / STOP for at nulstille til 0.
- Enheden bipper i same øjeblik, nedtællingen standser. Tryk på en vilkårlig knap for at få advarslen til at stoppe

TEMPERATURENHED

Skub på °C / °F for at vælge temperaturenhed.

VOLUME (LYDSTYRKE):

Skub VOLUME hen på "Hi" (høj) eller "Lo" (lav) for at vælge højtalerens lydstyrke

AUTOMATISK TASTELÅS

Trykkes der ikke på nogen tast i 5 sekunder, aktiveres den automatiske tastelås. Tryk på en vilkårlig knap for at låse op igen.

BAGGRUNDSLYS

Tryk på en vilkårlig knap for at få skærmen til at lyse i 5 sekunder.

FORHOLDSREGLER

Dette produkt er teknisk udformet til at fungere tilfredsstillende i mange år, hvis det håndteres med omhu. Her følger nogle få forholdsregler:

- Udsæt ikke enheden for hårdt tryk, stød, støv, temperaturer eller luttfugtighed, som kan medføre funktionsfejl, kortere livstid for elektronikken, beskadiget batteri
- som kan medtore tunktionstejl, kortere livstid for elektronikken, beskadiget batteri eller dele, der ikke længere passer sammen. Sættes dette produkt oven på træflader med bestemte typer slutbehandling, f.eks. klar lak, kan overfladen blive beskadiget. Læs mobelproducentens instrukser i mobilets pleje for at få oplyst hvilke typer genstande, det er slikkert at placere på træfladen. Weber-Stephen Products Co. kan ikke holdes ansvarlig for nogen form for skader på
- træflader, der skyldes, at de har været i berøring med dette produkt.

 Enheden må aldrig nedsænkes i vand. Spildes der på den, skal væsken straks terres af med en bled, frugtrik tild.

 Enheden må ikke renses med ridsende eller ætsende materialer.
- Der må ikke pilles ved enhedens indvendige komponenter. I så fald bliver garantien ugyldig, og enheden kan forårsage unødvendige skader. Enheden indeholder ingen dele, som brugeren kan reparere.
 Benyt kun friske batterier som specificeret i brugervejledningen. Nye og gamle
- Derlyk kult make batterier som specificeret i brugervejleuringen. Nye og game batterier må ikke blandes. På grund af trykningsbegrænsninger er det muligt, at de display, der ses i denne
- vejledning, adskiller sig fra det aktuelle display. Indholdet i denne vejledning må ikke kopieres eller gengives uden fabrikantens tilladelse

BEMÆRK Dette produkts tekniske specifikationer og brugervejledningens indhold kan ændres uden varse

SPECIFIKATIONER

HOVEDENHED		FJERNBETJENI	NG
LxBxH	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)	LxBxH	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Vægt	186 g (6.5 oz) med batteri	Vægt	75 g (2.6 oz) med batteri
Temperaturenhed	°C / °F	Transmission- sområde	100 m (300 ft) uden blokeringer
Max drifts-	60°C (140°F)	somrade	Diokeringer
temperatur	60 C (140 F)	Strømforsyning	2 x UM-4 AAA 1,5 V batterier
Temperatur-	1°C (2°F)		battonor
opløsning	,		
Signalfrekvens	433MHz	SONDE	
Strømforsyning	2 x UM-3 AA 1,5 V batterier	Max. drifts- temperatur	380°C (716°F)

FCC ERKLÆRING

Denne anordning overholder del 15 i FCC reglerne. Driften er underlagt følgende

(1) Denne anordning kan forårsage skadelig interferens, og (2) Denne anordning skal acceptere enhver modtaget interferens, inklusive interferens, der kan forårsage

ADVARSEL Ændringer eller modifikationer, der ikke er udtrykkeligt godkendt af den part, som har ansvaret for at reglerne overholdes, kan medføre, at brugeren frakendes retten til at betjene udstyret.

BEMÆRK Dette udstyr er blevet testet, og det har vist sig at overholde begrænsningerne for en digital anordning i klasse B, i henhold til del 15 i FCC reglerne. Det er meningen, at disse begrænsninger skal yde rimelig beskyttelse mod skadelig interferens i en boliginstallation.

Dette udstyr frembringer, anvender og kan udstråle radiofrekvensenergi, og installeres det ikke i overensstemmelse med vejledningen, kan det forårsage skadelig interferens for radiokommunikation. Der er dog ingen garanti for, at der kike vil forekomme interferens i nogen bestemt installation. Såfremt dette udstyr forårsager skadelig interferens i radio- og tv-modtagelsen, som kan afgøres ved at slukke og tænde for udstyret, tilskyndes brugeren til at forsøge at korrigere interferensen ved hjælp af én eller flere af følgende forholdsregler:

- · Vend modtagerantennen i en anden retning eller placer den et andet sted.
- Forøg afstanden mellem udstyret og modtageren.
- Tilslut udstyret til et andet stik eller kredsløb end det, hvor modtageren er tilsluttet.
- · Få råd fra forhandleren eller en erfaren radio- og tv-tekniker

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Følgende oplysninger må ikke benyttes som kontakt til support eller salg. Ring i Tolgenie Gpysninger ma knebenyties som komart it support eller sag. I ling i stedet for til vores kundeservicenummer (det findes på www.weber.com, eller på dette produkts garantibevis) med alle forespørgsler.

Vi erklærer hermed, at produktet

Weber-Stephen Products Company Adresse: 200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA

Telefon nr.: 1-800-446-1071

Produkt nr.: 6439

Weber Style™ Audible Meat Thermometer

Produktnavn: IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate Fabrikant:

Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong der i overensstemmelse med del 15 i FCC reglerne. Driften er underlagt følgende

Denne anordning kan forårsage skadelig interferens. 2) Denne anordning skal acceptere enhver modtaget interferens, inklusive interferens, der kan forårsage



Dette symbol viser, at produktet ikke må smides ud med det IRNE ma smides ud med det almindelige affald. Vær venlig at besøge www.weber.com® og kontakt den importor, der er anført for dit land for at få vejledning i, hvordan dette produkt bortskaffes på korrekt vis i Europa. Har di ikke adgang til ir

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED All EU countries, Switzerland CH

i Europa. Har du ikke adgang til internettet, så kontakt forhandleren for at få importørens navn, adresse og telefonnummer

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garanterer hermed over for den OPRIN-Weber-Stepnen Products CO. (Weber-) garanterer hermed over for den DPHIN-DELICE KOBER af dette Talende stegetermometer, er uden materiale- og fremstillingsfejl fra købsdatoen på følgende måde: 2 år, når det er samlet og betjent i henhold til den trykte vejledning, der følger med.
Weber kan kræve en rimelig dokumentation af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG STRAKS RETURNERE

GARANTIREGISTRERINGSKORTET TIL WEBER LIMITED.

GAHAN IHEGIS HEHINGSKOHTET IIL WEBH LIMITED.

Den begrænssede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele,
som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som ved en
nærmere undersogelse, som Weber er tilfreds med, viser sig at være defekte.

Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskrævt, vil Weber enten reparere
eller udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal einer dusknite sadarine dere üden bereginig. Skat derekte dere returmeres, skat forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returmerer delene til koberen med forudbetalt fragt eller frimærker. Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder, som skyldes uheld, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hærværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udfort normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejrlig, såsom hagt, stormeyt, jordskæle vleer orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller følgemæssige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som kan variere fra land til land.



Weber Style™ Talande stektermometer

OBS Håll denna bruksanvisning tillgänglig när du använder din nya produkt. Den innehåller praktiska steg-för-steginstruktioner såväl som tekniska specifikationer och varningar som du behöver känna till.

ÖVERSIKT: HUVUDENHET, FRAMSIDA



- 1. MEAT: Välj köttyp
- 2. POWER: Sätt på / stäng av enheten
- 3. LANG: Ställ in språkval för displaytext och röstmeddelande
- 4. COOK: Välj färdighetsgrad
- Högtalare

ÖVERSIKT: HUVUDENHET. BAKSIDA



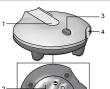
- 1. Bältesclips
- 2. RESET
- 3. °C / °F: Välj temperaturenhet
- 4. Batteri
- 5. VOLUME: Ställ in volymen
- 6. Öppningsspärr för batterilucka
- START / STOP: Starta / stoppa stoppuret, nollställ timern
- 8. HR: Välj timmar för timer
- 9. MIN: Välj minuter för timer
- 10.SEC: Välj sekunder för timer

ÖVERSIKT: LCD-SKÄRM

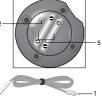


- 1. Köttyp
- 2. Språkikone
- 3. Indikering för låg batterispänning
- 4. Ikon för signalmottagning
- 5. Ikon för stoppur
- 6. Färdighetsgrad
- 7. Önskad temperatur
- 8. Aktuell temperatur
- 9. Stoppurstid

ÖVERSIKT: SÄNDARE & KÖTTSOND



- 1. Lysdiodsindikering 2. RESET: Återställ enheten
- 3. POWER: Aktivera sändaren
- 4. Anslutningskontakt för köttsond
- 5. Batterifack



- 1. Köttsondens ledning och kontakt
- 2. Köttsondens spets

KOMMA IGÅNG

STOPPA I BATTERIER

I huvudenheten Lossa och lyft av batteriluckan.

- 2. Placera två AA-batterier i batterifacket efter
- polaritetssymbolerna (+ och -).
- Sätt tillbaka batteriluckan



waln visas när batterispänningen är låg.

STÄLL IN SPRÅK FÖR RÖSTMEDDELANDEN

När enheten aktiveras för första gången, eller när batterierna byts, måste språket ställas in.

- 1. Tryck på POWER för att aktivera huvudenheten. Språkikonerna blinkar 2. Tryck på LANG för att bläddra fram önskat språk.

OBS Tillgängliga språk är: DE (tyska), DN (danska), EN (engelska), ES (spanska) och FR (franska).

Placera enheten i hållaren som medföljer och placera den på ett bord eller på arbetsytan så att den är lättåtkomlig.



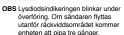
För att ställa in sändaren

- 1. Lyft av batteriluckan och placera två AAA-batterier i batterifacket efter polaritetssymbolerna (+ och -) 2. Tryck på RESET och sätt tillbaka batteriluckan.
- 3. Lysdiodsindikeringen blinkar för att indikera att sändaren är aktiverad

REMOTE visas när batterispänningen är låg.

DATAÖVERFÖRING FRÅN SÄNDARE

Placera sändaren inom 100 m från huvudenheten. Mottagningsikonen visar status.











GRILLNING

∆VAR FÖRSIKTIG Köttsonden är av metall och är vass. Den kommer även att bli het under grillningen. Var försiktig vid hanteringen av

1. Anslut köttsondens kontakt till sändaren tryck in köttsonden i köttet. För att förhindra att locket på en gasolgrill klämmer köttsondens sladd bör kabeln föras över spåret (1) på sidan av grillen. Placera handenheten i sin hållare. Vid kolgrillning, (2) se till att köttsondens sladd förs upp genom toppventilerna på grilllocket. Får ej ligga direkt på gallret.







2. Tryck på MEAT för att välja köttyp. Rösten meddelar och ikonen visar vald köttyp.

Nötkött	Hamburgare	Kyckling	Fisk
Lamm	Fläsk	Kalkon	Kalvkött

- 3. Tryck på COOK för att välja färdighetsnivå (RARE (blodig), MED RARE (medium/ blodig), MEDIUM (medium), WELL DONE (genomstekt)). Rösten och skärmen meddelar valet.
- 4. Önskad temperatur visas på skärmen. Börja tillagningen.
- 5. Tillagningssignaler ges beroende på temperatur:
- Nästan klar-signal: 2 pip följt av "It's nearly done" när köttet håller på att nå upp till önskad temperatur.
- · Klar-signal: 4 pip följt av "It's done" när köttet har nått upp till önskad temperatur.
- · Övergrillnings-signal: Skärmen blinkar och fortsätter att pipa tills en knapp
- 6. Tryck på valfri knapp för att tysta signalen.

OBS Den högsta temperaturen som köttsonden får utsättas för är 380°C. När temperaturen vid köttsonden går över med maximala temperatur som displayen kan visa (199°C), kommer siffrorna att blinka.

- Lossa köttsonden när tillagningen är klar. Använd en grillvante eftersom köttsonden är varm.
- Rengör köttsonden med vatten och ett milt diskmedel. Använd en fuktig trasa för att rengöra huvudenheten och köttsondens sladd och sändare

OBS Rengör inte köttsonden i en diskmaskin eller doppa huvudenheten eller

ANVÄNDNING: HUVUDENHET

TIMER / TIDTAGNING

Timern / tidtagaren fungerar oberoende av köttsonden.

För att ställa in timern

Använd HR, MIN och SEC för att ställa in timern.

För att ställa in tidtagaren:

Om ingen timertid ställts in kommer den att fungera som en tidtagare.

För att starta tidtagaren:

- Tryck på START / STOP för att starta.
- 2. Tryck på START / STOP för att göra en paus
- 3. Tryck och håll inne START / STOP för att nollställa.
- 4. När timern räknat ner till noll kommer enheten att pipa. Tryck på valfri knapp för att tysta signalen.

TEMPERATURVISNING

Skjut °C / °F till önskat läge för visning av temperaturen.

VOI YM

Skjut VOLUME till Hi eller Lo för att välja volymen på högtalaren

Knapplåset träder in om ingen knapp trycks på inom 5 sekunder. Tryck på valfri knapp för att låsa upp.

BAKGRUNDSBELYSNING

Tryck på valfri knapp för att tända bakgrundsbelysningen under 5 sekunder.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Denna produkt är framtagen för att hålla i många år om den sköts på rätt sätt

- Utsätt inte enheterna för kraftiga stöt damm, temperaturer eller fuktighet som kan resultera i att enheten slutar fungera, livslängden förkortas, batterier eller delar tar skada.
- uelat iat i skaua.
 Om denna produkt placeras på träytor med vissa ytbeläggningar, t.ex. klarlack, kan ytbeläggningen ta skada. Kontakta möbeltillverkaren för att få information om vilka objekttyper som säkert kan placeras på träytan. Weber-Stephen Nordic kan
- inte hållas ansvarig för eventuella skador som träytor kan få av denna produkt. Dränk inte enheten i vatten. Om du spiller vatten på den, torka omedelbart av den med en torr, luddfri trasa.
- Rengör inte enheten med slipande eller metallredskap.
- Gör ingen åverkan på komponenterna i enheten. Om åverkan görs blir enhetens garanti ogiltig och kan ge upphov till onödiga skador. Det finns inga delar i enheten som kan åtgärdas av användaren
- Använd enbart nya batterier enligt instruktionerna i denna handledning. Blanda inte nya och gamla batterier.
 På grund av begränsningar vid tryckningen kan displaybilderna i denna
- bruksanvisning avvika från den verkliga displayvisningen

 Innehållet i denna bruksanvisning får ej reproduceras utan tillstånd från tillverkaren. OBS De tekniska specifikationerna för denna produkt och innehållet i denna bruksanvisning kan komma att förändras utan föregående meddelande

SPECIFIKATIONER

HUVUDENHET		SĀNDARE	
LxBxH	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)	LxBxH	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Vikt	186 g (6.5 oz) med batteri	Vikt	75 g (2.6 oz) med batteri
Temperatur- visning	°C/°F	Sändnings- räckvidd	100 m (300 ft) fri sikt
Högsta arbets- temperatur	60°C (140°F)	Strömförsörjning	2 x UM-4 AAA 1,5V batterier
Temperatur- noggrannhet	1°C (2°F)		
Signalfrekvens	433MHz	MÄTSOND	
Strömförsörjning	2 x UM-3 AA 1,5 V batterier	Högsta arbets- temperatur	380°C (716°F)
	•		

FCC UTTALANDE

Denna enhet överensstämmer med Part 15 i FCC Rules. Användning är föremål för två följande villkor: (1) Denna enhet får inte generera skadliga störningar, samt (2) Denna enhet måste tåla störningar som tas emot, inklusive störningar som kan ge oönskade effekter i funktionen

VARNING Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den enhet som är ansvarig för överensstämmelsen kan ogiltigförklara användarens rätt att använda utrustningen.

OBS Denna utrustning är testad och har funnits överensstämma med den gränser som finns för en "Class B digital device", enligt Part 15 i FCC Rules. Dessa gränser har funnits lämpliga för skydd mot skadlig störning i en fastighetsinstallation.

Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi och, om den inte är korrekt installerad och använd enligt instruktionerna, kan ge upphov till iskadlig störning i radiokommunikationer. Det finns emelleritid ingen garanti för att denna störning inte ska uppstå i en viss installation. Om denna utrustning skapar skadlig störning i radio- eller tv-mottagningen, som kan avgöras genom att stänga av och slå på utrustningen, uppmanas användaren att försöka åtgärda störningen på något av följande sätt:

- · Rikta om eller flytta mottagarantennen.
- Öka avståndet mellan sändaren och mottagaren.
- · Anslut utrustningen till ett annat vägguttag än den som mottagaren är ansluten till.
- Kontakta återförsäljaren eller en erfaren radio-/tv-reparatör som kan hjälpa.

KONFORMITETSDEKLARATION

Följande information får inte användas som kontakt för support eller försäljning. För eventuella frågor, ring i stället vårt kundservicenummer (se www.weber.com, eller på produktens garantikort).

Vi deklarerar att produkten

Weber-Stephen Products Company 200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA Namn: Tel: 1-800-446-1071

Tillverkare:

Produktnr.: Weber Style™ Audible Meat Thermometer Produktnamn:

IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon,

Hong Kong

är i konformitet med Part 15 i FCC Rules. Användning är föremål för två följande villkor: 1) Denna enhet får inte generera skadliga störningar. 2) Denna enhet måste tåla störningar som tas emot, inklusive störningar som kan ge oönskade effekter i



Denna symbol innebär att produkten inte kan kastas i soppåsen. För att få anvisningar om korrekt kassering av denna

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIES

COUNTRIES RTTE APPRI
www.weber.com® och kontakta
den importör som anges för ditt
land. Om du inte har tillgång till Internet kan
du kontakta återförsåljaren för att få namn, adress och telefonnummer till importören

Weber-Stephen Nordic (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN av denna Talande stektermometer, att den är fri från fel i material och utförande från

inköpsdatum enligt följande: 2 år när de monteras och används i enlighet med de Inkopsadum emigi rolgande. 2 ar nar de montenas och anvands fer tryckta anvisningar som medföljer produkten. Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. DÄRFÖR BÖR DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN OCH SÄNDA IN GARANTIREGISTRERINGSKORTET SÅ SNART SOM MÖJLIGT.

GAHANTIHEGISTHEHINGSKUHTET SA SNAHT SUM MOULIGI.

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran bestultar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betaller i förskott Mebersburgera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt

Fiosavit.

Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaktsamhet, åndringar, felaktig användning, vandalism, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt våder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luttföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdskador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, vilket varierar från land till land



Weber Style™ Akoestische vleesthermometer

NB: hou deze handleiding bij de hand als u uw nieuwe product gaat gebruiken. De handleiding bevat stapsgewijze instructies, evenals technische specificaties en waarschuwingen waarmee u bekend moet zijn.

OVERZICHT: VOORAANZICHT HOOFDEENHEID



- 1. MEAT: Het vleestype selecteren
- 2. POWER: Het apparaat inschakelen/
- 3. LANG: De taal voor spraak en displayweergave selecterer
- 4. COOK: De mate van gaarheid
- 5. Luidspreke

OVERZICHT: ACHTERAANZICHT HOOFDEENHEID



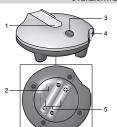
- 1. Riemclip
- 2. RESET
- °C / °F: De temperatuureenheid selecteren Batterijgedeelte
- 5. VOLUME: Het volumeniveau selecteren
- 6. Hendel batterijgedeelte
- 7. START / STOP: De stopwatch starten/ stoppen; teller op nul resetten
- 8. HR: Uren voor de teller selecteren
- 9 MIN: Minuten voor de teller selecteren
- 10.SEC: Seconden voor de teller

OVERZICHT: LCD-SCHERM



- 1. Vleestype
- 2. Taalpictogrammen
- 3. Indicator batterij bijna leeg
- 4. Pictogram signaalontvangst
- 5. Pictogram stopwatch 6. Gaarheidsniveau
- 7. Doeltemperatuur
- 8. Huidige temperatuur
- 9. Tijd van stopwatch

OVERZICHT: ZENDER & SONDE



- 1. LED-indicato
- 2. RESET: De eenheid resetten 3. POWER: De zender activeren
- 4. Aansluitpunt voor sonde
- 5. Batterijgedeelte



- 1. Sondekabel
- 2. Sondepunt

AAN DE SLAG

DE BATTERIJEN INSTALLEREN

In de hoofdeenheid

- 1. Ontgrendel en til het deksel op om het batterijgedeelte
- Plaats twee AA-batterijen in het gedeelte, zoals wordt weergegeven met de polariteitsymbolen (+ en -).





MAIN geeft aan wanneer de batterijen bijna leeg zijn.

AUDIOTAAL INSTELLEN

De taal moet worden ingesteld als de eenheid voor het eerst wordt ingeschakeld of nadat de batterijen zijn vervangen.

1. Druk op POWER om de hoofdeenheid te activeren. De taalpictogrammen

- 2. Druk op LANG om naar de gewenste taal te gaan.

NB: de audiotaalopties bestaan uit: DE (Duits), DN (Deens), EN (Engels), ES (Spaans) en FR (Frans).

HOUDER

Plaats de eenheid in de bijgeleverde houder en plaats deze op een tafel of een werkgedeelte voor een goed zicht en een goede bereikbaarheid.



De zender installeren

- 1. Verwijder het deksel van het batterijgedeelte en plaats 2 AAA-batterijen in het gedeelte, zoals wordt weergegeven met de polariteitssymbolen (+ en -).
- 2. Druk op RESET en plaats het deksel van het batterijgedeelte terug.
- 3. De LED-indicator zal knipperen om aan te geven dat de zender is ingeschakeld. REMOTE geeft aan wanneer de batterijen bijna leeg zijn.

VERZENDEN VAN ZENDERGEGEVENS

Plaats de zender binnen 100 m van de hoofdeenheid. Het pictogram sensorontvangst geeft de status weer

NB: de LED-indicator knippert tiidens het verzenden. De eenheid laat drie geluidssignalen horen als de zende buiten bereik van de eenheid komt.









GEBRUIK: KOKEN

1.Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt van de zender en plaats de sonde in het vlees. Om te voorkomen dat de sondedraad smelt door het deksel bij gasbarbecues, moet u de draad via de gleuf (1) aan de zijkant van het kookgedeelte naar buiten geleiden. Gebruik de houder van de monitor voor een goed zicht. Brikettenbarbecues: (2) geleid de sondedraad weg van de directe hittebron van de houtskoolbriketter







Rundvlees







- Druk op COOK om de mate van gaarheid te selecteren (rare, medium rare, medium of well done). Het LCD-scherm en de spraak geven de selectie aan.
- 4. De doeltemperatuur verschijnt in het LCD-scherm. Begin met koken.
- 5. De kookalarmen zullen klinken aan de hand van de temperatuur
- Klaar-alarm: 4 geluidsignalen gevolgd door "It's done" als het vlees de
- Doorbakken-alarm: Het LCD-scherm zal knipperen en blijven piepen totdat er een

LCD-scherm zal gaan knipperen als de sondetemperatuur de ma weergavetemperatuur overschrijdt (199°C/199°F).

NA HET KOKEN

- barbecuehandschoen.
- Maak de sonde schoon met water en een mild reinigingsmiddel. Maak de hoofdeenheid en de sensor schoon door ze af te vegen met een vochtige doek

NB: de sonde niet reinigen in de vaatwasser en de hoofdeenheid of de sensor niet onderdompelen in water.

GEBRUIK: EENHEID

De stopwatch voor het aftellen en optellen werkt onafhankelijk van de temperatuursensor Een afteltijd instellen:

Als er geen afteltiid is ingesteld zal de stopwatch fungeren voor het optellen.

Stopwatch starten:

- Druk op START / STOP om te beginnen.
- 2. Druk nogmaals op START / STOP om te pauzeren.
- 3. Houd START / STOP ingedrukt om op nul te resetten.
- De eenheid zal een geluidssignaal laten horen als een aftelling is afgelopen. Druk op een willekeurige knop om het alarm uit te schakelen.

Schuif naar °C / °F om de temperatuureenheid te selecteren

Schuif VOLUME naar Hi of Lo om het volumeniveau van de luidspreker te selecteren.

Als er gedurende 5 seconden geen toetsen worden gebruikt, zal de automatische toetsenvergrendeling inschakelen. Druk op een willekeurige knop om dit op te

ACHTERGRONDVERLICHTING

Druk op een willekeurige knop om het scherm gedurende 5 seconde op te lichten.

VOORZORGSMAATREGELEN

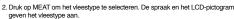
Dit product is gemaakt om u jarenlang naar tevredenheid service te bieden, als het apparaat voorzichtig wordt gehanteerd. Hier volgen enkele voorzorgsmaatregelen:

- De eenheid niet blootstellen aan extreme kracht, schokken, stof, temperaturen of luchtvochtigheid. Dit kan resulteren in storing, een kontere elektronische levensduur, beschadiging van de batterijen en misvorming van de onderdelen. De plaatsing van dit product op houten oppervlakken met bepaalde afwerkingen, zoals doorzichtige beits, kan resulteren in beschadiging van de atwerking. Raadpleeg de instructies voor onderhoud van de fabrikant van de eenheid voor de verschillende objecten die veilig op het houten oppervlak kunnen worden geplaatst. Weber-Stephen Products Co. zal niet verantwoordelijk zijn voor schade aan houten oppervlakken door contact met dit rodrukt.
- zachte, pluisvrije doek als er vloeistof overheen is gemorst.
 De eenheid niet reinigen met schurende of bijtende middelen.
 De interne onderdelen van de eenheid niet veranderen of aanpassen. Hierdoor zal de garantie op de eenheid vervallen en kan er onnodige schade worden veroorzaakt. De eenheid bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden.
 Gebruik alleen nieuwe batterijen, zoals aangegeven in de gebruikshandleiding. Nieuwe en oude batterijen niet door elkaar gebruiken.
 Als gevolg van de afdrukbeperkingen kunnen de weergegeven displays verschillen van de werkelijke display.
 De inhoud van deze handleiding mag niet worden gereproduceerd zonder toestemming van de fabrikant.

△LET OP: de sonde is een scherp metalen object en zal heet worden tijdens het koken. Wees voorzichtig bij het gebruik.









- Bijna klaar-alarm: 2 geluidsignalen gevolgd door "It's nearly done" als het vlees bijna de doeltemperatuur heeft bereikt.
- doeltemperatuur heeft bereikt
- 6. Druk op een willekeurige knop om het alarm uit te schakelen.

NB: de maximale gebruikstemperatuur van de sonde is 380°C (716°F). Het

- · Nadat het gerecht klaar is, kan de sonde worden verwijderd met een

AFTELLEN/OPTELLEN STOPWATCH

Gebruik HR, MIN en SEC om de afteltijd in te stellen

Opteltijd instellen

TEMPERATUUREENHEID

VOLUME

AUTO TOETSENVERGRENDELING

- De eenheid niet blootstellen aan extreme kracht, schokken, stof, temperaturen
- aan houten oppervlakken door contact met dit product. De eenheid niet onderdompelen in water. Droog de eenheid direct af met een zachte, pluisvrije doek als er vloeistof overheen is gemorst.

- NB: de technische specificaties voor dit product en de inhoud van de gebruikshandleiding zijn onderhevig aan verandering zonder voorafgaande verwittiging.

SPECIFICATIES

	EENHEID OP AFS	EENHEID OP AFSTAND	
142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)	LxBxH	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)	
186 g (6.5 oz) met batterij	Gewicht	75 g (2.6 oz) met batterij	
°C/°F	Zendbereik	100 m (300 ft) zonder obstakels	
60°C (140°F)	Voeding	2 x UM-4 AAA 1,5 V batterijen	
1°C (2°F)			
433MHz	SONDE		
2 x UM-3 AA 1,5 V	Max. gebruiks-	380°C (716°F)	

FCC-VERKLARING

Dit toestel voldoet aan deel 15 van de FCC-regels. Het gebruik is onderhevig aan de volgende omstandigheden: (1) Dit toestel mag geen schadelijke interferentie veroorzaken en (2) Dit toestel moet alle ontvangen interferentie accepteren, waaronder interferentie die een ongewenste werking kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: veranderingen en aanpassingen die niet expliciet zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker voor het gebruik van dit toestel tenietdoen.

NB: dit toestel is getest en voldoet aan de beperkingen voor een digitaal toestel klasse B, overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels. Deze beperkingen zijn opgesteld om een redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie.

Dit toestel genereert, gebruikt en kan radiofrequente-energie uitstralen en, indien niet geinstalleerd en gebruikt volgens de instructies, kan schadelijke interferentie veroorzaken aan radiocommunicatie. Er is echter geen grantie dat er geen interferentie zal plaatsvinden in een specifieke installatie. Als dit toestel schadelijke interferentie veroorzaakt aan radio- of televisieoritvangst, wat kan worden bepaald door het apparatuur aan en uit te zetten, wordt de gebruiker aangeraden om de interferentie te corrigeren met een van de volgende maatregelen:

- · Verdraai of verplaats de ontvangende antenne
- Vergroot de afstand tussen de apparatuur en de ontvanger.
- · Sluit de apparatuur aan op een stopcontact met een ander circuit dan waarop de
- ontvanger is aangesloten. · Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor ondersteuning.

VERKLARING VAN CONFORMITEIT

De volgende informatie kan niet worden gebruikt als contactgegevens voor ondersteuning of verkoop. Bel naar het nummer van de klantenservice (weergegeven op onze internetpagina op www.weber.com of op de garantiekaart

Wii verklaren dat het product

Weber-Stephen Products Company Naam bedriif: Adres: 200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA 1-800-446-1071 Telefoonnr.:

Productor 6439 o439
Weber Style™ Audible Meat Thermometer
IDT Technology Limited
Block C, 9/F, Kaiser Estate, Fabrikant: Adres:

Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hona Kona

van dit product) voor alle vragen. overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels is. Het gebruik is onderhevig aan de volgende twee omstandigheden: 1) Dit toestel mag geen schadelijk interferentie veroorzaken. 2) Dit toestel moet alle ontvangen interferentie accepteren, waaron interferentie dat een ongewenste werking kan veroorzaken.



e Dit symbool geeft aan dat het product niet bij het huisvuil kan worden weggegooid. Raadpleeg voor informatie over het correct afvoeren van dit product in Europa de internetpagina op www.weber.com® en neem contact on mat de vermelde

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED All EU countries, Switzerland

contact op met de vermelde importeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur, indien u geen internetverbinding heeft.

Weber-Stephen Products Co. (Weber*) garandeert hierbij als volgt aan de OOR-SPRONKELIJKE KOPER van deze **Akoestische vleesthermoneter** dat deze vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum: 2 jaar wan-neer deze zijn gemonteerd en worden gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies

Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. DAAROM MOET U UW AANKOOPBEWIJS OF FACTUUR BEWAREN EN DE

DAAROM MOET U UW AANKOOPBEWIJS OF FACTUUR BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VOOR DE BEPERKTE GARANTIE VAN WEBER DIRECT TERUGSTUREN. Deze Beperkte Garantie is van toepassing op de reparatie of vervanging van onderdeien die normaal zijn gebruikt en overeenkomstig de voorschriften zijn onder-houden en waarvan na onderzoek wordt aangetoond, conform de door Weber vast-gestelder ichtlijnen, dat deze defect zijn. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten repareren of vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden. Deze bengetke garantie dekt noen defecten of opbrijksrophemen als oevoln. betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden. Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie. Weber zal niet aansprakelijk zijn voor deze of entge impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en u kunt ook andere rechten hebben die van land tot land verschillen.

LxBxH Gewicht

HOOFDEENHEID

Temperatuur

Max. gebruiks

temperatuur

Temperatuur

Voeding

Signaalfrequentie



Termometro acustico per carni Weber Style™

NOTA Tenere il presente manuale a portata di mano quando si utilizza questo nuovo prodotto. Esso contiene istruzioni pratiche dettagliate, caratteristiche tecniche e avvertenze importanti.

DESCRIZIONE GENERALE: VISTA FRONTALE DELL'UNITÀ PRINCIPALE



- 1 MEAT: seleziona il tipo di carne
- 2. POWER: attiva / disattiva l'unità
- 3. LANG: seleziona la lingua per i messaggi vocali
- 4. COOK: seleziona il livello di cottura
- 5. Altoparlante

DESCRIZIONE GENERALE: VISTA POSTERIORE DELL'UNITÀ PRINCIPALE



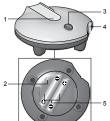
- 1. Fermaglio cintura
- 2. RESET
- 3. °C / °F: seleziona l'unità di misura della temperatura
- 4 Vano batterie
- 5. VOLUME: seleziona il volume
- 6. Leva vano batterie
- 7. START / STOP: avvia / interrompe il cronometro; azzera il timer
- 8. HR: seleziona l'ora per il timer
- 9. MIN: seleziona i minuti per il timer
- 10. SEC: seleziona i secondi per il timer

DESCRIZIONE GENERALE: DISPLAY LCD

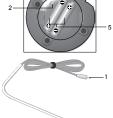


- 1. Tipo di carne
- 2. Icone lingua
- 3. Spia di batteria scarica
- 4. Icona di ricezione segnale
- 5. Icona cronometro
- 6. Livello di cottura
- 7. Temperatura da raggiungere
- 8. Temperatura attuale
- 9. Tempo cronometro

DESCRIZIONE GENERALE: TRASMETTITORE E SONDA



- 1. Indicatore LED
- 2. BESET: resetta l'unità 3. POWFR: attiva il trasmettitore
- 4. Spinotto di connessione sonda
- 5 Vano batterie



- 1. Filo connettore sonda
- 2. Puntale sonda

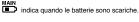
PER INIZIARE

INSTALLAZIONE BATTERIE

Nell'unità principale 1. Sganciare e sollevare il coperchio per accedere al

- 2. Inserire due batterie tipo AA nel vano come indicato dai simboli di polarità (+ e -).





IMPOSTAZIONE LINGUA AUDIO

Alla prima attivazione dell'unità o dopo la sostituzione delle batterie, è necessario impostare la lingua. 1. Premere POWER per attivare l'unità principale. L'icona della lingua inizierà a

- lampeggiare.

 2. Premere LANG fino a selezionare la lingua desiderata.

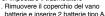
NOTA Le lingue disponibili per l'audio sono: DE (tedesco), DN (danese). EN (inglese), ES (spagnolo) e FR (francese).

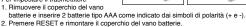
SUPPORTO

Inserire l'unità nel supporto fornito e posizionare quest'ultimo sul tavolo o sulla superficie di lavoro in modo che sia facilmente visibile e accessibile



Per impostare il trasmettitore





3. L'indicatore LED lampeggerà ad indicare che il trasmettitore è attivo

REMOTE indica quando le batterie sono scariche.

TRASMISSIONE DEI DATI

di carbone

Sistemare il trasmettitore entro 100 m (300 ft) dall'unità principale. L'icona del sensore di ricezione indica lo stato.

NOTA Durante la trasmissione. l'indicatore LED lampeggia. Se il trasmettitore viene spostato oltre il campo di ricezione. l'unità emette tre bip.

display LCD indicheranno il tipo di carne

messaggio vocale indicano la selezione.

carne ha raggiunto la temperatura impostata.

6. Premere un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso

(199°C / 199°F), il display LCD lampeggia.

TIMER CONTO ALLA ROVESCIA / CRONOMETRO

utilizzare HR, MIN e SEC per impostare l'orario.

1. Premere START / STOP per iniziare.

UNITÁ DI MISURA DELLA TEMPERATURA

2. Premere nuovamente START / STOP per una pausa

3. Tenere premuto START / STOP per resettare.

sensore utilizzare un nanno umido

Per impostare un conto alla rovescia:

Per impostare il cronometro:

Per avviare il timer:

Manzo

Agnello

non si preme un tasto.

DOPO LA COTTURA

di temperatura.

VOLUME

volume dell'altoparlante. **BLOCCO TASTI AUTOMATICO**

RETROILLUMINAZIONE

PRECAUZIONI



FUNZIONAMENTO: COTTURA

 \triangle ATTENZIONE La sonda è un oggetto metallico affilato che, durante la cottura, diventa molto caldo. Maneggiare con attenzione.

1.Collegare il connettore della sonda allo spinotto del trasmettitore e inserire la sonda nella carne. Per evitare che il coperchio schiacci il filo della sonda contro il

2. Premere MEAT per selezionare il tipo di carne. Il messaggio vocale e l'icona sul

3 Premere COOK per selezionare il livello di cottura (Bare / Al sangue, Medium

4. La temperatura impostata è visualizzata sul display LCD. Iniziare la cottura

Rare / Poco cotta, Medium / Media o Well Done / Ben cotta). Il display LCD e il

Avviso cottura quasi ultimata: 2 bip seguiti dal messaggio vocale È quasi cotta quando la carne sta raggiungendo la temperatura impostata.

Avviso cottura ultimata: 4 bip seguiti dal messaggio vocale È cotta, quando la

· Avviso troppo cotta: Il display LCD lampeggia e continua a emettere bip finché

NOTA La temperatura massima di esercizio della sonda è 380°C (716°F). Quando

Una volta terminata la cottura, rimuovere la sonda usando un guanto da forno.

NOTA Non lavare la sonda in lavastoviglie e non immergere l'unità principale o il

Pulire la sonda con acqua e un detersivo delicato. Per pulire l'unità principale e il

FUNZIONAMENTO: UNITÁ

Il timer conto alla rovescia e cronometro funziona indipendentemente dal sensore

se non viene impostato un orario per il conto alla rovescia, il timer funzionerà come

4. Una volta terminato il conto alla rovescia, l'unità emetterà un bip. Per interrompere l'allarme premere un tasto qualsiasi

Spostare il selezionatore su °C / °F per scegliere l'unità di misura della temperatura.

Spostare il selezionatore del VOLUME su Hi (alto) o Lo (basso) per impostare il

Se non viene premuto alcun tasto per 5 secondi, si attiverà automaticamente il blocco dei tasti. Premere un tasto qualsiasi per sbloccarlo.

Premere un tasto qualsiasi per illuminare il display per 5 secondi.

Questo prodotto è realizzato per funzionare perfettamente per molti anni,

se utilizzato con cura.Di seguito sono riportate alcune precauzioni da tenere

Non sottoporre l'unità a forza eccessiva, colpi, polvere, temperature elevate o umidità in quanto ciò potrebbe provocare malfunzionamenti, ridurre la durata delle parti elettroniche dell'unità, danneggiare le batterie o deformare i componenti. Non sistemare il prodotto su superfici in legno con finiture particolari come vernice trasparente perché la finitura potrebbe subire danni. Consultare le istruzioni del

trasparente percie la influria potrebole subrile danini. Consolutare le istruzioni dei produttore del mobile per verificare cosa si può appoggiare in sicurezza sulla superficie in legno. Weber-Stephen Products Co. non potrà essere ritenuta responsabile per alcun danno causato a superfici in legno a seguito del contatto con il proprio prodotto. Non immergere l'unità in acqua. Se si rovescia del liquido sull'unità, asciugare

Non utilizzare materiali abrasivi o corrosivi per pulire l'unità.

Non manomettere i componenti interni dell'unità: ciò comporterebbe
l'annullamento della garanzia e provocherebbe danni inutili. L'unità non contiene
componenti che possono essere sostituiti dall'utente.

Utilizzare solo batterie nuove come specificato nelle istruzioni per l'uso. Non

tulizzaria contemporariami e batterie rivore e veccina proporariami per limiti di stampa, le figure del display riportate nel presente manuale potrebbero differire leggermente dal display effettivo.

Il contenuto del presente manuale non può essere riprodotto senza

NOTA Le caratteristiche tecniche del prodotto e il contenuto del manuale utente

immediatamente con un panno morbido e che non lasci residui

utilizzare contemporaneamente batterie nuove e vecchie.

sono soggetti a modifiche senza preavviso

l'autorizzazione del produttore.

la temperatura della sonda supera la temperatura massima indicata a display

Hamburger

Maiale

5. Gli avvisi di cottura verranno emessi in base alla temperatura

¥

Pollo

Tacchino

barbecue a gas, far passare il filo attraverso la fessura (1) sul fianco del braciere. Per una comoda visualizzazione, utilizzare il supporto monitor. Per la cottura a carbone, (2) far passare il filo della sonda lontano dal calore diretto delle bricchette

FORTE







9

Pesce

Vitello

(2)

UNITÁ PRINCIPALI	E
LxWxH	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)
Peso	186 g (6.5 oz) con batterie
Unità di misura temperatura	°C/°F
Temperatura massima di esercizio	60°C (140°F)
Risoluzione temperatura	1°C (2°F)
Frequenza segnale	433MHz
Alimentazione	2 batterie 1.5 V UM-3 AA

UNITÁ REMOTA	
LxWxH	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)
Peso	75 g (2.6 oz) con batterie
Campo di trasmissione	100 m (300 ft) senza ostacoli
Alimentazione	2 batterie 1.5V UM-4 AAA

SONDA	
Temperatura massima di esercizio	380°C (716°F)

DICHIARAZIONE ECC.

Questo apparecchio è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC II funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: (1) questo apparecchio non deve provocare interferenze dannose e (2) questo apparecchio deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, comprese interferenze che possano causarne il funzionamento indesiderato

NOTA Questa apparecchiatura è stata testata e giudicata conforme ai limiti previsti per gli apparecchi digitali della Classe B, ai sensi della Parte 15 delle Norme FCC. Tali limiti sono concepiti per fornire una ragionevole protezione dalle interferenze dannose in caso di uso dell'apparecchiatura in ambiente domestico.

Questa apparecchiatura genera, utilizza e può irradiare frequenze radio e, se non installata e utilizzata secondo quanto specificato nelle istruzioni, può produrre interferenze dannose per le comunicazioni radiofoniche. Non è tuttavia garantito che non si verifichino interferenze in un particolare ambiente. Qualora questa

- Allontanare l'apparecchiatura dal ricevitore
- Collegare l'apparecchiatura a un'uscita che si trovi su un circuito diverso da quello sul quale è collegato il ricevitore.

 Rivolgersi al rivenditore o a un tecnico radiotelevisivo specializzato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÁ

Le seguenti informazioni non devono essere utilizzate come contatto per assistenza o vendita. Per qualsiasi richiesta contattare il numero del nostro servizio clienti (vedere al sito www.weber.com oppure sulla scheda contenente la garanzia del prodotto).

Weber-Stephen Products Company Nome: Indirizzo: 200 East Daniels Road

Palatine, IL 60067-6266 USA 1-800-446-1071

Prodotto n.: 6439

Phase 1.41 Man Yue St Hung Hom, Kowloon,

qualsiasi interferenza ricevuta, comprese interferenze che possano causarne il funzionamento indesiderato



Indirizzo:

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito come i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED

Per informazioni sul corretto
mailtimento di questo prodotto nei
paesi europei, visitare www.weber.
com[®] e rivolgersi all'importatore
segnalato per il vostro paese. Se
non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per
conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.

Weber-Stephen Products Co. (Weber*) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE del presente **Termometro acustico per carni** contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito: 2 anno se assembiato e utilizzato conformemente alle istruzioni stampate fornite con esso. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO E NECESSAPIO CONSERVARE LO SCONTRINO D'ACQUISTO O LA FATTURA E RESTITUIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DI REGISTRAZIONE GARANZIA LIMITATA MERSER LIMITATA WEBER.

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultanti difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte ad esame, risultassero, a giudizio di Weber, difettose. Qualora Weber constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso sia necessario restituire il materiale difettoso, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber invierà il materiale parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati. La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono copenti dalla presente Garanzia il deferioramento o i danni

straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La Weber non potrà essere ritenuta responsabile per danni incidentali o consequenziali ai sensi della presente o di eventuale altra garanzia implicita. La presente garanzia conferiese specifici diritti legali oltre agli eventuali altri diritti che possono variare da stato a stato.

AVVERTENZA Eventuali cambiamenti o modifiche non espressamente

CARATTERISTICHE TECNICHE

approvate dalla parte responsabile per la conformità possono annullare il diritto dell'utente all'utilizzo dell'apparecchio.

apparecchiatura provocasse interferenze dannose alla recizione radio o tv, il che è verificabile accendendo e spegnendo l'apparecchiatura, si suggerisce all'utente di provare a correggere l'interferenza ricorrendo a una o più delle seguenti misure: Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.

Dichiariamo che il prodotto

Nome prodotto: Weber Style™ Audible Meat Thermometer
Produttore: IDT Technology Limited
Indirizzo: Block C, 9/F, Kaiser Estate,

Hong Kong

Il funzionamento è soggetto alle seguenti due condizioni: 1) questo apparecchio non deve provocare interferenze dannose. 2) Questo apparecchio deve accettare





Termómetro Audible para Carne Weber Style™

NOTA Tenga el manual a mano cuando utilice este producto. Contiene prácticas instrucciones detalladas, así como especificaciones técnicas y advertencias importantes para el usuario

INFORMACIÓN GENERAL: VISTA FRONTAL DE LA UNIDAD PRINCIPAL



- 1. MEAT (carne). Selección del tipo de carne
- 2. POWER (encendido). Encendido y apagado de la unidad
- 3. LANG (idioma). Selección del idioma.
- 4. COOK (cocinar). Selección del nivel de cocción.
- 5 Altavoz

INFORMACIÓN GENERAL: VISTA POSTERIOR DE LA UNIDAD PRINCIPAL



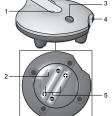
- 1. Pinza de retención.
- 2. RESET (restaurar)
- 3 °C / °F Selección de la unidad de temperatura
- 4. Compartimento para las baterías
- 5. VOLUME (volumen). Selección del nivel de volumen.
- 6. Pestaña del compartimento de las baterías.
- 7. START/STOP (encender/apagar) Activación/desactivación del cronómetro; temporizador a cero
- 8. HR (hora). Selección de las horas en el temporizador.
- 9. MIN (minutos). Selección de los minutos en el temporizador
- SEC (segundos). Selección de los segundos del temporizador.

INFORMACIÓN GENERAL: PANTALLA LCD

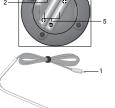


- 1. Tipo de carne
- 2 Iconos de idioma
- 3. Indicador de batería baia
- 4. Icono de recepción de señal
- 5. Icono del cronómetro
- 6. Nivel de cocción 7. Temperatura fijada
- 8. Temperatura actual
- 9. Tiempo del cronómetro

NFORMACIÓN GENERAL: TRANSMISOR Y SONDA



- 1. Indicador LED. 2. RESET (restaurar)
- Restablecimiento de la unidad.
- 3. POWER (encendido). Activación del transmisor.
- 4. Toma para conectar la sonda.
- 5. Compartimento para las baterías



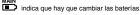
- 1. Cable de conexión de la sonda.
- 2. Extremo de la sonda.

INTRODUCCIÓN

INSTALACIÓN DE LAS BATERÍAS

En la unidad principa

- 1. Suelte y levante la tapa para abrir el compartimento de las batérias.
- Coloque dos baterías AA en el compartimento de acuerdo con los símbolos de polaridad indicados (+ y -).
 Vuelva a colocar la tapa.





Es necesario configurar el idioma cuando la unidad se activa por primera vez, o bien tras cambiar las baterías.

- 1. Pulse POWER para encender la unidad principal. Los iconos de
- idioma parpadearán.

 2. Pulse LANG para seleccionar el idioma deseado.

NOTE Las opciones de idioma del audio son: DE (alemán), DN (danés), EN (inglés), ES (español) y FR (francés).

SOPORTE

Coloque la unidad en el sonorte y póngala sobre la mesa o superficie de trabajo para una cómoda lectura y acceso





TRANSMISOR

- Para configurar el transmisor

 1. Quite la tapa del compartimento de las baterías e introduzca 2 baterías AA en el compartimento tal y como indican los símbolos de polaridad (+ y -). 2. Pulse RESET y cierre el compartimento.
- 3. El indicador LED parpadeará para indicar que el transmisor está activado



REMOTE indica que hay que cambiar las baterías.

TRANSMISIÓN DE DATOS

Coloque el transmisor a una distancia de 100 m (300 ft)

de la unidad principal. El icono de recepción del sensor muestra el estado.

NOTA El indicador LED parpadea durante la transmisión. Si el transmisor se muevo fuera del campo, la unidad emitirá tres pitidos.

FUNCIONAMIENTO: COCCIÓN

△PRECAUCIÓN La sonda es un objeto metálico punzante y se calentará durante la cocción. Tome las medidas correspondientes para su manipulación.

1. Enchufe la sonda a la toma del transmisor e introduzca la sonda en la carne. Para evitar que la tapa pise el cable de la sonda en las barbacoas de gas, pase el cable a través de la ranura (1) lateral de la caja de cocción. Para una cómoda lectura, utilice el soporte del monitor. Si se asa con carbón, (2) mantenga el cable de la sonda apartado del calor directo de las briquetas de carbón







nÉB//

EUERTE

2. Pulse MEAT para seleccionar el tipo de carne. El mensaje sonoro y el icono LCD indican el tipo de carne.

Carne de res	Hamburguesa	
Cordero	Carne de cerdo	



- 3. Pulse COOK para seleccionar el nivel de cocción: Rare (cruda). Medium Rare (término medio), Medium (casi hecha) o Well Done (bien hecha). La selección se indica con un mensaje de audio y en la pantalla LCD.
- 4. La temperatura fijada aparece en la pantalla LCD. Empezar la cocción
- 5. Las alertas de cocción sonarán en función de la temperatura
- Alerta de que está casi hecho: 2 pitidos seguidos del mensaie "Está casi hecho" cuando la carne se acerca a la temperatura fijada.
- Alerta de que está hecho: 4 pitidos seguidos del mensaje "Está hecho" cuando la carne alcanza la temperatura fijada.
- · Alerta de que se está haciendo demasiado: la pantalla LCD parpadea y continúa pitando hasta que se pulsa un botón.
- 6. Pulse cualquier botón para apagar la alerta.

NOTA La temperatura máxima de funcionamiento de la sonda es de 380 °C (716 °F). Cuando la temperatura de la sonda supera la temperatura m en pantalla (199 °C / 199 °F), la pantalla LCD parpadea.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

- · Una vez terminada la cocción, retire la sonda con un guante para horno.
- Lave la sonda con agua y un producto de limpieza suave. La unidad principal y el sensor deben limpiarse con un paño húmedo.

NOTA No lave la sonda en el lavaplatos ni sumerja el monitor ni el sensor en agua

FUNCIONAMIENTO: UNIDAD

TEMPORIZADOR

El temporizador con cuenta atrás/adelante funciona de manera independiente al sensor de temperatura.

Para configurar la cuenta atrás

Utilice los botones HR, MIN y SEC para configurar el tiempo de la cuenta atrás. Para configurar el temporizador en modo de cuenta adelante:

Si no se configura la cuenta atrás, el temporizador contará hacia adelante de manera predeterminada.

Para activar el temporizador:

- Pulse START/STOP (encender/apagar) para empezar.
- 2. Pulse START/STOP de nuevo para pararlo.
- 3. Pulse y mantenga pulsado START/STOP para ponerlo a cero.
- Una vez finalizada la cuenta atrás, la unidad emitirá un pitido. Pulse cualquier botón para apagar la alerta.

UNIDAD DE TEMPERATURA

Seleccione °C o °F como unidad de temperatura

VOLUMEN

Utilice VOLUME para seleccionar el nivel de volumen del altavoz a Hi (alto) o Lo (bajo).

BLOQUEO DE TECLAS AUTOMÁTICO

Si no se pulsa ningún botón durante 5 segundos, se activará el bloqueo de teclas. Pulse cualquier botón para desbloquear esta función.

RETROILUMINACIÓN

Pulse cualquier botón para que se ilumine la pantalla durante 5 segundos.

Este producto está diseñado para que tenga un funcionamiento correcto durante años si se manipula con cuidado. A continuación se detallan algunas precaucion

- Evite que la unidad reciba impactos o golpes, o que se exponga a condiciones de polvo, temperatura o humedad extremas que puedan causar un mal funcionamiento, reducir la vida útil de su sistema electrónico, estropear las baterías o deformar sus piezas.
- La colocación de este producto sobre superficies de madera con determinados La coiocación de este producto sobre superiories de madera con determinados acabados, como el barniz incoloro, puede diárie el acabado del producto. Consulte las instrucciones del fabricante de la superficie de madera para obtener información acerca del tipo de objetos que pueden colocarse sobre su superficie sin riesgo. Weber-Stephen Products Co. no se responsabilizará de los daños ocasionados en superficies de madera debido al contacto con este producto. No sumerja en aqua la unidad. Si derrama líquido sobre ella, séquela invandistramente con un paños econ que no suelto colocar.
- inmediatamente con un paño seco que no suelte pelusa No limpie la unidad con materiales abrasivos o corrosivos
- No toque los componentes internos de la unidad. Hacerlo invalida la garantía de la unidad y puede causar daños innecesarios. La unidad no contiene piezas que pueda reparar el usuario.
- Utilice únicamente baterías nuevas como se indica en las instrucciones. No mezci

baterías nuevas v vieias

- Debido a limitaciones de impresión, las pantallas que se muestran en este manual pueden diferir de las que aparecen en el dispositivo.
 El contenido de este manual no puede reproducirse sin el permiso del fabricante.

NOTA Las especificaciones técnicas del producto y el contenido del manual de usuario están sujetos a cambios sin previo aviso.

ESPECIFICACIONES

UNIDAD PRINCIPA	L	UNIDAD REMOTA	
Largo x Ancho x Alto	142 x 70 x 39 mm (5,6 x 2,75 x 1,53 pulg.)	Largo x Ancho x Alto	86 x 86 x 31 mm (3,4 x 3,4 x 1,2 pulg.)
Peso	186 g (6,5 onzas) con baterías	Peso	75 g (2,6 onzas) con baterías
Unidad de temperatura	°C / °F	Campo de transmisión	100 m (300 pies) sin obstrucciones
Temperatura máx. funcionamiento	60°C (140°F)	Alimentación	2 baterias UM-4 AAA 1,5 V
Resolución de temperatura	1°C (2°F)		
Frecuencia de	433MHz	SONDA	
señal		Temperatura	380°C (716°F)
Alimentación	2 baterias UM-3 AA 1,5 V	máx. de funcionamiento	355 5 (7101)

DECLARACIÓN FCC

Este dispositivo cumple con la Sección 15 del reglamento FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones; (1) este dispositivo no puede causa interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ADVERTENCIA Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento pueden invalidar la autorización al usuario para utilizar el equipo.

NOTA Este equipo se ha probado y se ha determinado que cumple con los límites establecidos para ser clasificado como dispositivo digital de la Clase B, de conformidad con la Sección 15 del reglamento FCC. Estos límites se han establecido para proporcionar una protección razonable frente a interferencias periudiciales en la instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se Este equipo general, unitaz y puede entitul entigua de radionecentar y, an ose instala y utiliza de conformidad con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza la ausencia de interferencias en una instalación en particular. Si el equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de la señal de radio o televisión (lo que puede determinarse encendiendo y apagando el equipo), se recomienda al usuario intentar corregir la interferencia siguiendo uno o varios de los siguientes procedimientos

- Cambiar la orientación o ubicación de la antena receptora
- Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente de un circuito distinto de aquél al que esté conectado el receptor.
- Solicitar la asistencia del proveedor o de un técnico con experiencia en radio/televisión.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La siguiente información no debe utilizarse para ponerse en contacto para asistencia o ventas. Para realizar consultas, llame al número de atención al cliente que aparece en nuestro sitio Web (www.weber.com) y en la tarjeta de garantía de

Declaramos que el producto

Nombre: Weber-Stephen Products Company 200 Fast Daniels Boad Dirección: Palatine, IL 60067-6266 USA 1-800-446-1071

Nº de producto: 6439 Nombre del producto:

b439
Weber Style™ Audible Meat Thermometer
IDT Technology Limited
Block C, 9/F, Kaiser Estate, Fabricante: Dirección: Phase 1.41 Man Yue St..

Hung Hom, Kowloon, Hona Kona

este producto.

Nº teléfono:

esta productio.

esta en conformidad con la Sección 15 del reglamento FCC. Su funcionamiento está sujeto a las siguientes dos condiciones: 1) Este dispositivo no puede causar interferienta perjudiciales (c) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia. recibida, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento no deseado



DE WEBER.

Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED All EU countries. Switzerland (CH

www.weber.com® y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono

Weber-Stephen Products Co. (Weber*) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de este **Termómetro Audible para Carne**, que estará libre de defectos, tanto de material como de fabricación, a partir de la fecha de compra del modo siguiente: durante 2 años cuando se monta y pone en marcha de acuerdo con las instrucciones impresas adjuntas. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSENVAR EL RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WERER

Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que Esta garantia limitada se limita a la reparacion o sustitucion de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envio por correo previamente pagados. Esta nazentiá limitada no cubre fallos ni morblamas de funcionamiento rebidións. comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados. Esta garantia limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas inclementes como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la de-coloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmóstera, no están cubiertos por esta garantia limitada. Weber no se hace respons-able bajo esta u otra garantia implicita de ningún daño indirecto o consecuente. Esta argantia le potra derechos, eque garantía le otorga derechos legales específicos, y puede que otros derechos, que varían en función del estado.



Termómetro sonoro para carne Weber Style™

A Mantenha este manual guando utilizar o seu novo produto. Contém informações práticas passo a passo, bem como especificações técnicas e avisos que deve conhecer.

DESCRIÇÃO GERAL: VISTA FRONTAL DO RECEPTOR



- 1. MEAT: Seleccionar o tipo de carne
- 2. POWER: Activar / desactivar a unidade
- 3. LANG: Selecciona a lingua das indicações de voz e do visor
- 4. COOK: Seleccionar o nível de grelhagem
- 5. Altifalante

DESCRIÇÃO GERAL: VISTA TRASEIRA DO RECEPTOR



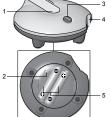
- 1. Clip para o cinto
- 2. RESET
- °C / °F: Seleccionar a indicação de temperatura da unidade
- 4. Compartimento das pilhas
- 5. VOLUME: Seleccionar o nível do volume 6. Patilha do compartimento das pilhas
- 7. START / STOP: Iniciar / parar o cronómetro: reiniciar o temporizado: para zero
- 8. HR: Seleccionar as horas do temporizador
- 9. MIN: Seleccionar os minutos do temporizador
- 10.SEC: Seleccionar os segundos do temporizador

DESCRIÇÃO GERAL: ECRÃ LCD

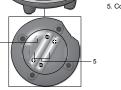


- 1. Tipo de carne
- 2. Ícones da lingua
- 3. Indicador de bateria fraca
- 4. Ícone de recepção do sinal
- 5. Ícone do cronómetro
- 6. Nível de grelhagem 7. Temperatura alvo
- 8. Temperatura actual
- 9. Tempo do cronómetro

DESCRIÇÃO GERAL: TRANSMISSOR E SONDA



- 1. Indicador LED
- 2. RESET: Reiniciar a unidade 3. POWER: Activar o transmisso
- 4. Entrada do conector para a sonda
- 5. Compartimento das pilhas







COMO COMECAR

INSTALAR AS PILHAS

No receptor

- 1. Solte e levante a tampa para aceder ao compartimento

das pilhas. 2. Coloque duas pilhas AA no compartimento, tal como indicado pelos símbolos de polaridade (+ e -). Volte a colocar a tampa. Indica quando as pilhas estão em baixo.

DEFINIR A LINGUA DE ÁUDIO

Quando a unidade é activada pela primeira vez ou após mudar as pilhas, é necessário definir a lingua.

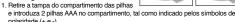
1. Prima POWER para activar o receptor. Os ícones da lingua piscarão.

2. Prima LANG para seleccionar a lingua pretendido.

NOTA As opções das linguas audio são; DE (Alemão), DN (Dinamarquês). EN (Inglês), ES (Espanhol) e FR (Francês).

Coloque a unidade no suporte fornecido e coloque numa mesa ou superfície de trabalho para um acesso e visualização mais fáceis.

TRANSMISSOR



polaridade (+ e -). Prima RESET e volte a colocar a porta do compartimento das pilhas

3. O indicador LED piscará para indicar que o transmissor está activado

REMOTE Indica quando as pilhas estão em baixo.

TRANSMISSÃO DE DADOS DO TRANSMISSOR

de carvão

Carne de vaca

Cordeiro

atingido a temperatura alvo.

6. Prima qualquer botão para silenciar o aviso

Para definir um tempo de contagem decrescente

INDICAÇÃO DA TEMPERATURA DA UNIDADE

BLOQUEIO AUTOMÁTICO DOS BOTÕES

danificadas e peças deformadas.

Não misture pilhas novas e velhas.

Para iniciar o temporizador: 1. Prima START / STOP para iniciar.

VOLUME

RETROILUMINAÇÃO

PRECAUCÕES

Coloque o transmissor a 100 m da unidade principal. O ícone de recepção do sensor apresenta o estado. NOTA O indicador LED pisca durante a

soará três vezes um aviso acústico



transmissão. Se o transmissor for movido para fora do alcance, a unidade

conector da sonda à entrada do transmissor e introduzir a sonda na

carne. Para evitar que a tampa atraque o fio da sonda nos grelhadores a gás,

coloque o fio através da ranhura (1) na parte lateral da caixa de grelhagem.
Utilize o suporte do monitor para uma visualização mais fácil. Para a grelhagem a carvão, (2) encaminhe o fio da sonda para longe do calor directo dos briquetes

FUNCIONAMENTO: GRELHAGEM

△CUIDADO A sonda é um objecto metálico afiado e ficará quente durante a grelhagem. Tenha cuidado quando o manusea.

2. Prima MEAT para seleccionar o tipo de carne. O aviso de voz e o ícone do LCD

Prima COOK para seleccionar o nível de grelhagem (mal-passado, médio mal-passado, médio ou bem-passado). O LCD e o aviso de voz indica a selecção.

Aviso de quase pronto: 2 avisos sonoros seguido de "It's nearly done" quando a carne estiver perto da temperatura alvo.

Aviso de pronto: 4 avisos sonoros seguido de "It's done" quando a carne tiver

Aviso de excesso de grelhagem: O ecrá LCD piscará e continuar a emitir um aviso acústico até que seja premido um botão

NOTA A temperatura máxima da sonda é de 380°C. Quando a temperatura da sonda exceder a temperatura máxima apresentada (199°C), o LCD piscará.

· Quando a grelhagem tiver terminado, retire a sonda utilizando uma luva para fornos Limpe a sonda com água e um detergente suave. Para limpar a unidade principal e o sensor, limpe com um pano húmido.

NOTA Não limpe a sonda num lava-loiças ou coloque o receptor ou sensor dentro de água.

FUNCIONAMENTO: UNIDADE

TEMPORIZADOR DE CONTAGEM DECRESCENTE / CRESCENTE

Utilize HR, MIN e SEC para definir o tempo de contagem decrescente. Para definir um temporizador de contagem crescente:

2. Prima novamente START / STOP para colocar em pausa

Deslize °C / °F para seleccionar a indicação de temperatura da unidade.

Deslize VOLUME para Hi ou Lo para seleccionar o nível de volume dos auscultadores.

Prima qualquer botão para acender o ecrã durante 5 segundos.

contém quaisquer peças reparáveis pelo utilizador.

Se não for premido um botão durante 5 segundos, o bloqueio automático dos botões será activado. Prima qualquer botão para desbloquear.

Este produto é concebido para proporcionar muitos anos de serviço satisfatório, se o utilizar com cuidado. Existem algumas precauções:

Não sujeite a unidade força excessiva, choques, pó, temperatura ou humidade que possa resultar em avarias, menor duração de vida mais curta, pilhas

acabamentos, tais como vernizes transparentes, poderá danfiícar o acabamen Consulte as instruções de manutenção do fabricante saber quais os tipos de objectos que podem ser colocados com segurança em superfícies de madeira. A Weber-Stephen Products Co. não é responsável por quaisquer danos em superfícies de madeira que entrem em contacto com este produto. Não coloque a unidade dentro da água. Se entomar líquido em cima, seque-a imediatamente com um pano suave, sem pelos. Não limpe a unidade com materiais abrasivos ou corrosivos. Não toque nos componentes internos da unidade. Caso contrário, invalidará a garantia na unidade e poderá causar danos desnecessários. A unidade não contém quisiquer pecas reparáveis nelo utilizador.

Utilize apenas pilhas novas, tal como especificado nas instruções do utilizador.

Devido às limitações de impressão, as imagens apresentadas neste manual poderão ser diferentes das reais do visor.

Os conteúdos deste manual não podem ser reproduzidos sem a autorização da bebicados.

NOTA As especificações técnicas para este produto e os conteúdos do manual do utilizador estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

A colocação deste produto em superfícies de madeira com determinados tipos de acabamentos, tais como vernizes transparentes, poderá danificar o acabamento.

3. Mantenha premido START / STOP para reiniciar a zero

Se não estiver definido um tempo de contagem decrescente, o temporizador funcionará como um temporizador de contagem crescente.

Quanto a contagem decrescente tiver terminado, a unidade emitirá um aviso acústico. Para silenciar o aviso, prima qualquer botão.

O temporizador de contagem decrescente e crescente funciona de forma independente do sensor de temperatura.

Hambúrgue

Carne de porco

5. Os alertas de grelhagem irão soar consoante a temperatura

4. A temperatura alvo é apresentada no ecrã LCD. Comece a grelhar.

¥

Galinha

Peru







9

Peixe

Vitela

(2)

ESPECIFICAÇÕES

RECEPTOR	
CxLxA	142 x 70 x 39 mm (5.6 x 2.75 x 1.53 in)
Peso	186 g (6.5 oz) sem pilhas
Temperatura da unidade	°C/°F
Temperatura máxima de funcionamento	60°C (140°F)
Resolução da temperatura	1°C (2°F)
Frequência do sinal	433MHz
Alimentação	2 x pilhas UM-3 AA 1.5 V

COMANDO À DISTÂNCIA		
CxLxA	86 x 86 x 31 mm (3.4 x 3.4 x 1.2 in)	
Peso	75 g (2.6 oz) sem pilhas	
Intervalo de transmissão	100 m (300 ft) sem obstruções	
Alimentação	2 x pilhas UM-4 AAA 1,5V	

SONDA	
Temperatura máxima de funcionamento	380°C (716°F)

DECLARAÇÃO FCC

Este dispositivo está em conformidade com a secção 15 das regras da FCC. O funcionamento está sujeito às seguintes duas condições: (1) Este dispositivo não deve causar interferências nocivas e (2) Este dispositivo deve aceitar quaisquer interferências recebidas, incluindo interferências que possam caus funcionamento indesejado.

AVISO As alterações ou modificações não expressamente aprovadas parte responsável pela conformidade poderá invalidar a autorização do utilizador para utilizar o equipamento. ente aprovadas pela

NOTA Este equipamento foi testado e está em conformidade com os limites para NOTA Este equipamento in testado e esta en comormidade com os limites para um dispositivo digital de Classe B, de acordo com a Secção 15 das regras da FCC. Estes limites são concebidos para proporcionar uma protecção razoável contra interferências nocivas numa instalação residencial.

Este equipamento gera, utilize e pode radiar energia de frequência rádio e, se não for instalada e utilizada de acordo com as instruções, poderá causar interferências nocivas às comunicações rádio. No entanto, não existem garantias que não coorrerão interferências numa determinada instalação. Se este equipamento causar interferências numa determinada instalação. Se este equipamento causar interferências nocivas à recepção de rádio ou televisão, o que pode ser determinado desligando e ligando o equipamento, o utilizador deve tentar corrigir as interferências através de uma ou mais das seguintes medidas:

- Reoriente ou coloque a antena de recepção noutro local.
- Aumente a separação entre o equipamento e o receptor
- · Ligue o equipamento a uma saída num circuito diferente do qual onde está ligado
- · Consulte o representante ou um técnico de TV / rádio experiente

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

As sequintes informações não devem ser utilizadas como contacto para suporte As seguintes informações não deverim ser utilizados como contacto para suporto ou vendas. Contacte o nosso número de apoio ao cliente (indicado no nosso website em www.weber.com) ou no cartão de garantia para este produto) para quaisquer informações.

Declaramos que o produto

Weber-Stephen Products Company Nome: 200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA 1-800-446-1071 Telefone:

Weber Style[™] Audible Meat Thermometer Nome do produto: Fabricante

IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St., Endereço Hung Hom, Kowloon,

Hong Kong

está em conformidade com a Secção 15 das Regras da FCC. O funcionamento está sujeito às seguintes duas condições: 1) Este dispositivo não poderá causar interferências nocivas. 2) Este dispositivo deve aceitar quaisquer interferências recebidas, incluindo interferências que possam causar um funcionamento indevido.



Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado nos resíduos domésticos. Para obter instruções sobre a eliminação correcta deste produto na Europa, visite www.weber.com®, e contacte o

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED All EU countries, Switzerland CH and Norway N

importador indicado para o seu país. Se não tiver acesso à Internet contacte o seu representante para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.

A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL deste Termómetro sonoro para carne que está livre de defeitos de material e mão-de-obra, a partir da data de compra, sob as seguintes condições: 2 ano(s) quando montado e operado de acordo com as instruções impressas que acompar ham o equipamento.

nanı o equipanenio. A Weber poderă solicitar-ihe que faça prova da data de compra. ASSIM, DEVE GUARDAR O RECIBO OU FACTURA DE VENDA E DEVOLVER IMEDIATAMENTE O CARTÃO DE REGISTO DA GARANTIA LIMITADA WEBER.

O CARTAO DE REGISTO DA GARANTIA LIMITADA WEDER. Esta garantia limitada, restringir-se-à à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com o frete ou despesas de envio por sua conta

Esta garatia limitada não cobre quaisquer avarias ou dificuldades de funcionamento devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandal-ismo, instalação incorrecta ou manutenção/serviço incorrectos, ou não cumprimento da manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furações, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmos-fera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao leta, nad estad ou dualque garantia limitad. A Medier inso de la esponsaver au abrigo desta ou qualquer garantia implicita por danos acidentais ou consequenciais. Esta garantia concede direitos legais específicos e poderá também ter outros direitos, que variam de estado para estado.



TERMOMETR DO MIĘSA Z SYGNAŁEM DŹWIĘKOWYM WEBER STYLE™

UWAGA Należy przechowywać niniejszą instrukcję w miejscu łatwo dostępnym. Instrukcja zawiera praktyczne informacje krok po kroku oraz dane techniczne i ostrzeżenia, z którymi użytkownik powinien się zapoznać.

RYSUNEK POGLĄDOWY: WIDOK URZĄDZENIA GŁÓWNEGO OD PRZODU



- 1. MEAT: Wybór rodzaju mięsa
- 2. POWER: Włączanie / wyłączanie urządzenia
- 3. LANG: Wybór języka i sygnału głosowego
- 4. COOK: Wybór poziomu wypieczenia
- 5. Głośnik

RYSUNEK POGLĄDOWY: WIDOK URZĄDZENIA GŁÓWNEGO OD TYŁU



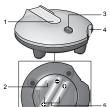
- 1. Zacisk do paska
- 2. RESET
- 3. °C / °F: Wybór temperatury
- 4. Przedział na baterie
- 5. VOLUME: Wybór poziomu ałośności
- 6. Dźwignia przedziału na baterie
- 7. START / STOP: Włączanie /
- wyłaczanie stopera: zresetowanie minutnika
- 8. HR: Ustawianie godziny
- 9. MIN: Ustawianie minut
- 10. SEC: Ustawianie sekund

RYSUNEK POGLĄDOWY: EKRAN LCD

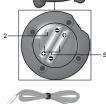


- 1. Rodzaj miesa
- 2. Ikony iezyka
- 3. Wskaźnik niskiego naładowania baterii
- 4. Ikona odbioru svanału
- 5. Ikona stopera
- 6. Poziom wypieczenia
- 7. Temperatura docelowa
- 8. Temperatura bieżąca
- 9. Czas stopera

RYSUNEK POGLĄDOWY: NADAJNIK I PRÓBNIK



- 1. Wskaźnik LED
- 2. RESET: Reset urządzenia 3. POWER: Włączanie nadajnika
- 4. Złącze próbnika
- 5. Przedział na baterie



- 1. Przewód złacza próbnika
- 2. Końcówka próbnika

ROZPOCZECIE

INSTALACIA BATERII

- W urządzeniu głównym 1. Zwolnij i unieś pokrywę w celu uzyskania dostępu do przedziału na baterie. 2. Włóż dwie baterie AA w przedział na baterie zgodnie z
- symbolami polaryzacji baterii (+ i -). I. Załóż pokrywę.
- wskazuje niski poziom naładowania baterii.



Język należy ustawić kiedy urządzenie jest uruchamiane po raz pierwszy lub po wymianie baterii.

N. Naciśnij POWER, aby włączyć główne urządzenie. Ikona języka zacznie migać. 2. Naciśnij LANG, aby przejść do wybranego języka.

UWAGA Opcje języka są następujące: DE (niemiecki), DN (duński),

EN (angielski), ES (hiszpański) i FR (francuski)

PODSTAWA

Umieść urządzenie w dostarczonej podstawie i połóż na stole lub powierzchni roboczej w celu łatwego podglądu i łatwego dostępu.

NADAINIK

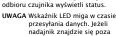
Aby ustawić nadajnik

- Zdejmij pokrywę przedziału na baterie i włóż 2 baterie AAA w przedział na baterie w sposób zgodny z symbolami polaryzacji (+ i -).
- 2. Naciśnij RESET i załóż pokrywę przedziału na baterie 3. Wskaźnik LED zacznie migać wskazując włączenie nadajnika.

REMOTE wskazuje niski poziom naładowania baterii.

PRZESYŁANIE DANYCH DO NADAINIKA

Umieść nadajnik w granicach 100 m (300 ft) od urządzenia głównego. Ikona



Wołowina

Jagnięcina

PO UPIECZENIU



OBSŁUGA: PIECZENIE

Podłącz złącze próbnika do gniazda nadajnika i umieść próbnik w miesie. Aby zapobiec wygięciu pokrywy przewodu próbnika w przypadku grilla gazowego, przeprowadź przewód przez otwór (1) położony z boku kraty do pieczenia. Użyj podpory dla monitora w celu ułatwienia podglądu. W przypadku grilowania na węgiel drzewny, (2) połóż przewód próbnika z dala od bezpośredniego żaru brykietów.

∆UWAGA: Próbnik jest ostrym, metalowym przedmiotem i nagrzewa się w czasie pieczenia. Należy być ostrożnym w czasie jego obsługi.

Naciśnij MEAT, aby wybrać rodzaj mięsa. Rodzaj mięsa wskazuje komunikat głosowy i ikona LCD.

Naciśnij COOK, aby wybrać poziom wypieczenia mięsa (krwiste, średnio dosmażone, średnio lub mocno wysmażone). Wybór zostaje wskazany na ekranie LCD i przez komunikat głosowy.

. Temperatura docelowa pojawia się na ekranie LCD. Rozpocznij pieczenie.

Alarm o zbliżającym się zakończeniu pieczenia: 2 sygnały dźwiękowe po którym następuje "Prawie przygotowane" kiedy mięso zbliży się do temperatury docelowej.

Alarm zakończenia pieczenia: 4 sygnały dźwiękowe po którym następuje
 "Caracus" a casia.

Alarm nadmiernego upieczenia: Ekran LCD zacznie migać i sygnał dźwiękowy zostanie włączony do momentu naciśnięcia przycisku.

UWAGA: Maksymalna temperatura robocza dla próbnika wynosi 380°C (716°F). Kiedy temperatura próbnika przekroczy maksymalną temperaturę wyświetlacza (199°C / 199°F), ekran LCD zacznie migać.

· Po zakończeniu pieczenia, wyjmij próbnik za pomocą rękawicy kuchennej. Wyczyść próbnik za pomocą wody i łagodnego detergentu. Do wyczyszczenia głównego urządzenia i czujnika użyj wilgotnej ścierki.

UWAGA: Nie należy czyścić próbnika w zmywarce i nie należy zanurzać głównego

OBSŁUGA: URZĄDZENIE

Timer odliczający do przodu i do tyłu działa niezależnie od czujnika temperatury.

Jeżeli czas odliczania nie zostanie ustawiony, timer będzie odliczał do przodu

Przesuń POKRĘTŁO GŁOŚNOŚCI na Hi lub Lo, aby wybrać poziom głośności głośnika

Jeżeli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez 5 sekund, włączy się automatyczna blokada przycisków. Naciśnij dowolny przycisk, aby odblokować.

Ten produkt został zaprojektowany w sposób gwarantujący użytkownikowi wieloletnie działanie, jeżeli użytkownik będzie stosował się do zaleceń. Poniżej znajduje się kilka środków zaleceń obsługi:

wieloletnie działanie, jeżeli użytkownik będzie stosował się do zaleceń. Poniżej znajduje sie kilka środkow zaleceń obstugi:

Nie należy wystawiać urządzenia na nadmierną siłę, wstrząsy, kurz, temperaturę lub wilgoć, może to być przyczyną wadliwego działania urządzenia, skrocenia trwałości użytkowej elektroniki, uszkodzenia baterii i zniekształcenia części.

Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach drewnianych jak również na powierzchniach wykończonych lakierem bezbarwnym, może to być przyczyną uszkodzenia wykończonych skowek dotyczących rodzaju przedmiotów, które można bezpiecznie umieszczać na powierzchniach drewnianych. Weber-Stephen Products Co. nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powierzchni drewnianych stykających sie z produktem.

Nie należy czyścić urządzenia w wodzie. W przypadku rozlania płynu, należy natychniast wysuszyć urządzenie za pomocą miękkiej ścierki.

Nie należy czyścić urządzenia za pomocą ściernych lub żrących środkow.

Nie należy zmanipulować w wewnętrznych podzespołach urządzenia. Nieprzestrzeganie powyższego zalecenia spowoduje unieważnienie gwarancji i może być przyczyną uszkodzenia urządzenia. Urządzenie nie zawiera elementów, które mogą być naprawione przez użytkownika.

Używać tykko nowych baterii, zalecznych w instrukcji obsługi. Nie należy mieszać starych i nowych baterii.

Z powodu przedawnienia informacji zawartych w instrukcji, wyświetlacze w niniejszej instrukcji nie moża no rozpowszechniać bez zgody producenta.

UWAGA Dane techniczne produktu i treść instrukcji obsługi mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

Kurczak

Indyk

Hamburger

Wieprzowina

5. Alarmy pieczenia włączą się w zależności od temperatury

'Gotowe" po osiagnieciu temperatury docelowei

6. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm

urządzenia i czujnika w wodzie.

TIMER ODLICZAJĄCY DO PRZODU I DO TYŁU

Użyj HR, MIN i SEC do ustawienia czasu odliczania do tyłu.

Aby włączyć timer:
1. Naciśnij START / STOP w celu rozpoczęcia.

Przesuń °C / °F, aby wybrać jednostkę temperatury.

AUTOMATYCZNA BLOKADA PRZYCISKÓW

2. Naciśnij ponownie START / STOP w celu wstrzymania. 3. Naciśnij i przytrzymaj START / STOP, aby zresetować Po zakończeniu odliczania, włączy się sygnał urządzenia. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.

Naciśnij dowolny przycisk, aby podświetlić ekran na 5 sekund.

Aby ustawić czas odliczania do tyłu:

JEDNOSTKA TEMPERATURY

GŁOŚNOŚĆ

PODŚWIETLENIE

ZALECENIA OBSŁUGI

Aby ustawić czas odliczania do przodu:



MOCNY





9

Rvba

Cielecina

GŁÓWNE URZĄDZENIE		
D x S x W	142 x 70 x 39 mm (5,6" x 2,75" x 1,53")	
Waga	186 g (6,5 oz) z baterią	
Jednostka temperatury	°C / °F	
Maks. temperatura robocza	60°C (140°F)	
Dokładność temperatury	1°C (2°F)	
Częstotliwość sygnału	433MHz	
Moc	2 baterie x UM-3 AA 1,5 V	

ZDALNE URZĄDZENIE		
D x S x W	86 x 86 x 31 mm (3,4" x 3,4" x 1,2")	
Waga	75 g (2,6 oz) z baterią	
Zakres przesyłania danych	100 m (300 ft) bez przeszkód	
Мос	2 baterie x UM-4 AAA 1,5V	
PRÓBNIK		
Maks. temperatura robocza	380°C (716°F)	

To urządzenie jest zgodne z punktem 15 przepisów FCC. Obsługa urządzenia podlega następującym warunkom: (1) Urządzenie nie może powodować zakłóceń, (2) urządzenie musi akceptować odbierane zakłócenia, łącznie z zakłóceniami, które mogą powodować niepożądane działanie.

OSTRZEŻENIE: Zmiany lub modyfikacje urządzenia nie zatwierdzone przez

UWAGA: Sprzet został przetestowany i wyprodukowany zgodnie z zaleceniami dla urządzeń cyfrowych klasy B, zgodnie z punktem 15 przepisów FCC. Ograniczenia zapewniają racjonalne zabezpieczenie przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacji mieszkaniowej.

Sprzęt generuje, wykorzystuje i może emitować energię fal radiowych. Jeżeli Sprzet generuje, wykorzystuje i może emitowac energię tal radiowych. Jeżeli nie jest instalowany i używany zgodnie z instrukcjami, może przyczynić się do wystapienia szkodliwych zakłóceń radiowych. Nie istnieje żadna gwarancja, że zakłócenia nie pojawia się w danej instalacji. Jeżeli sprzet powoduje powstawanie zakłóceń w odbiorze radiowym lub telewizyjnym co można stwierdzić przez włączenie lub wyłączenie lub wyłączenie ubządzenia, użytkownik powinien podjąć próbę zlikwidowania zakłóceń wybierając jeden z opisanych poniżej sposobów:

- Podłaczyć sprzet do gniazdka innego obwodu niż ten, do którego podłaczony jest odbiornik
- Skonsultować się ze sprzedawcą lub wyspecjalizowanym technikiem radio/TV.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

prosimy dzwonić na nasz numer obsługi klienta (znajduje się na na internetowej www.weber.com lub na karcie gwarancyjnej produktu)

Oświadczamy, że produkt

Adres: Palatine, IL 60067-6266 USA 1-800-446-1071 Nr telefonu:

Nr produktu

Weber Style[™] Audible Meat Thermometer IDT Technology Limited

Phase 1,41 Man Yue St., Hung Hom, Kowloon, Hong Kong

iest zgodny z punktem 15 przepisów FCC. Obsługa urządzenia podlega

jest zgodny z politikani z przepisów rec. Osobago drządzenia podiega następującym warunkom: 1) Niniejsze urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń. 2) Urządzenie musi akceptować odbierane zakłócenia, łącznie z zakłóceniami, które mogą powodować niepożądane działanie.



Ten symbol informuje o tym,

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED All EU countries, Switzerland

w Europie, naieży odwiedzic naszą stronę internetową www.weber.com[®] i skontaktować się z importerem dla kraju użytkownika. W przypadku trudności z dostępem do Internetu, należy skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzyskania nazwy importera, adresu i numeru telefonu.

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) niniejszym gwarantuje PIERWSZEMU NABYWCY Termometr do mięsa z sygnałem dźwiękowym, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Gwarancja wynosi 2 rok licząc od daty zakupu, pod warunkiem korzystania z urządzenia zgodnie z dołączoną instrukcją obsługi.

misułucją obisiusy Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU LUB FAKTURĘ I ZWRÓCIĆ KARTĘ GWARANCYJNĄ FIRMIE WEBER.

CWARANCYJNA FIRMIE WEBER.
Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części
uszkodzonych w czasie użytkowania i serwisowania urządzenia. Jeżeli firma
Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, firma Weber dokona
naprawy lub wymiany tych części beż opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części
wadliwych, koszt opłaty transportowe pokrywa z góry nabywca. Weber zwróci
części nabywcy pokrywając części transportu.
Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń lub innych problemów z działaniem,
powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji,
nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji,
konserwacji lub serwisu. Gwarancja nie obejmuje również uszkodzeń
powstałych z powodu wystapienia surowych warunków pogodowych takich
jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, odbarwień z powodu wystawienia na
działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Weber nie działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za przypadkowe lub wynikające uszkodzenia. Niniejsza gwarancja zawiera określone prawa nabywcy i nie wyklucza innych jego praw obowiązujących w danym kraju.

DYREKTYWA FEDERALNEJ KOMISJI ŁĄCZNOŚCI (FCC)

DANE TEC

odpowiednią instytucję, mogą być przyczyną utraty przez użytkownika zgody na użytkowanie urządzenia.

Zmienić ustawienie lub przemieścić antenę odbiorczą.
Zwiększyć odległość pomiędzy sprzętem i odbiornikiem

Poniższe informacie nie stanowia danych kontaktowych. W przypadku pytań.

Weber-Stephen Products Company 200 East Daniels Road

Nazwa produktu: Producent:

Adres: Block C. 9/F. Kaiser Estate.

że niniejszego produktu nie należy wrzucać do śmieci. W celu uzyskania instrukcji dotyczących prawidłowej utylizacji produktu w Europie, należy odwiedzić



ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА СО 3ВУКОВЫМ СИГНАЛОМ WEBER STYLE™

ПРИМЕЧАНИЕ При использовании нового прибора старайтесь храните это руководство под рукой. Оно содержит детальные практические инструкции, а также технические характеристики и предупреждения, о которых Вам необходимо знать.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ: ВИД СПЕРЕДИ ОСНОВНОГО БЛОКА



- 1. МЕАТ (МЯСО): Выбрать тип мяса
- 2. POWER (ПИТАНИЕ): Активировать / деактивировать блок
- 3. LANG (ЯЗЫК): Выбрать язык речевого и визуального вывода
- 4. СООК (ПРИГОТ.): Выбрать уровень прожаривания
- 5. Громкоговоритель

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ: ВИД СЗАДИ ОСНОВНОГО БЛОКА



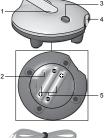
- 1. Зажим для крепления на поясе
- 2. RESET (CEPOC)
- 3. °С / °F: Выбрать единицу измерения температуры
- 4. Батарейный отсек
- 5. VOLUME (ГРОМКОСТЬ): Выбрать уровень громкости
- 6. Рычаг батарейного отсека
- 7. START / STOP (TIYCK / OCTAHOB): Запустить / остановить секундомер, сбросить таймер в ноль
- 8. НК (ЧАС): Выбрать часы для таймера 9. МІМ (МИН): Выбрать минуты для
- таймера
- 10. SEC (CEK): Выбрать секунды для таймера

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ: ЖК-ЭКРАН

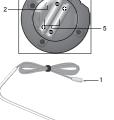


- 2. Пиктограммы языков
- 3. Индикатор низкого уровня зарядки батарей
- 4. Пиктограмма приема сигнала
- 5. Пиктограмма секундомера 6. Уровень прожаривания
- 7. Требуемая температура
- 8. Текущая температура
- 9. Время секундомера

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ: ДАТЧИК И ЗОНД



- 2. RESET: Выполнить сброс блока
- 3. POWER: Активировать датчик
- 4. Соединительное гнездо зонда
- 5. Батарейный отсек



- 1. Провод соединителя зонда
- 2. Головка зонда

НАЧАЛО РАБОТЫ

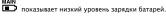
УСТАНОВКА БАТАРЕЙ

В основном блоке

- 1. Отсоедините и приподнимите крышку доступа в батарейный отсек.
- 2. Поместите в отсек две батареи АА в соответствии с указанными знаками полярности (+ и –).

 3. Поставьте крышку на место.
 МАП
 МАП





УСТАНОВИТЕ ЯЗЫК ВЫВОДА ЗВУКОВЫХ СООБЩЕНИЙ УСТАНОВИТЕ УЗЫК ВЫВОДА ЗВУКОВЫХ СООЪЩЕНИИ Когда блок активируется в первый раз или после замены батарей, нужно установить язык сообщений. 1. Нажмите POWER для активации основного блока. При этом начнут мигать

- 2. Нажмите LANG и выберите нужный язык.

ПРИМЕЧАНИЕ Вариантами языков звуковых сообщений являются: DE (немецкий), DN (датский), EN (английский), ES (испанский)

и FR (французский).

СТОЙКА

Установите блок в комплектную стойку и расположите его на столе или рабочей поверхности, чтобы к блоку был простой доступ и обеспечивался просмотр выводимых параметров.





ДАТЧИК

- Для установки датчика
 1. Снимите крышку батарейного отсека и вставьте в отсек две батареи ААА в соответствии с указанными знаками полярности (+ и -).
- Нажмите RESET и поставьте обратно
- памине къздът и поставъте обратно крышку батарейного отсека. <u>ЖК</u>-индикатор начинает мигать, указывая на то, что датчик активирован

REMOTE показывает низкий уровень зарядки батарей.

ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ ДАТЧИКОМ

Расположите датчик в радиусе 100 м (300 футов) от основного блока. Пиктограмма приема сигналов датчика показывает состояние приема.

ПРИМЕЧАНИЕ Во время передачи данных ЖК-индикатор мигает. Если датчик находится за пределами радиуса приема сигналов, то блок выдаст три звуковых сигнала.

РАБОТА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ

▲ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ ЗОНД ЯВЛЯЕТСЯ ОСТРЫМ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ПРЕДМЕТОМ И НАХОДИТСЯ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. При обращении с зондом будьте осторожны.

1. Вставьте соединитель зонда в гнездо датчика, а зонд – в мясо. Чтобы не допустить зажатия крышкой провода зонда в газовом гриле, выведите провод через прореза (1) на стороне отделения для приготовления пищи. Для того, чтобы просмотр выводимых параметров был простым, пользуйтесь стойкой. При использовании гриля на древесном угле, (2), выведите провод зонда в сторону от прямого нагрева брикетов древесного угля.







2. Нажмите МЕАТ для выбора типа мяса. Тип мяса указывается голосовым сообщением и пиктограммой на ЖК-экране.



Мясо молодого барашка









Телятина

3. Нажмите СООК для выбора уровня прожаривания (Rare (слабо прожа Меdium Rare (малый средний), Medium (средний уровень), Well Done (хорошо прожарено)). Выбор указывается на ЖК-экране и голосовым сообщением.

- 4. На ЖК-экране появляется заданная температура. Начало приготовления.
- Звуковые сигналы о процессе приготовления выдаются в зависимости от температуры:
- Практически готово: звучат 2 сигнала, затем выводится "Почти готово", когда температура мяса почти достигает заданной температуры.
- Готово: звучат 4 сигнала, затем выводится "Готово", когда температура мяса достигает заданной температуры.
- Пережарено: ЖК-экран мигает; непрерывно звучит звуковой сигнал до нажатия кнопки

6. Нажмите любую кнопку, чтобы прекратить звуковой сигнал

ПРИМЕЧАНИЕ Максимальная рабочая температура зонда равна 380°C (716°F). Когда температура зонда превышает максимальную температуру, выводимую на экране (199°C / 199°F), ЖК-экран начинает мигать.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- По окончании приготовления мяса уберите зонд с помощью рукавицы для
- работы с печью. Очистите зонд с помощью воды и мягкого моющего средства. Очистите основной блок и датчик, протерев их влажной тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ Не очищайте зонд в посудомоечной машине, не погружайте основной блок или датчик в воду.

РАБОТА: БЛОК

ТАЙМЕР ОБРАТНОГО / ПРЯМОГО СЧЕТА ВРЕМЕНИ

Таймер обратного / прямого счета времени работает независимо от датчика температуры.

Для установки обратного счета времени:

Пользуйтесь HR, MIN и SEC для задания времени обратного счета. Для установки прямого счета времени:

Если время обратного счета не задано, то таймер будет работать в режиме прямого счета времени.

Для пуска таймера:

- . Нажмите START / STOP.
- 2. Нажмите вновь START / STOP для паузы.
- Нажмите и удерживайте START / STOP для сброса в ноль.
 По окончании обратного счета времени блок выдаст звуковой сигнал.
 Нажмите любую кнопку, чтобы прекратить звуковой сигнал.

ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для выбора единицы температуры используйте переключение °С / °F. громкость

Для выбора уровня громкости громкоговорителя выб значение громкости VOLUME: Hi (Выс.) или Lo (Низк.). выберите соответствующее

АВТОМАТИЧЕСКАЯ БЛОКИРОВКА КЛАВИАТУРЫ
ЕСЛИ в течение 5 секунд не была нажата ни одна кнопка, то автоматически включается блокировка клавиатуры. Для разблокирования нажмите любую кнопку.

Нажмите любую кнопку для подсветки экрана в течение 5 секунд.

меры предосторожности

мены предосторожности
Настоящий продукт разработан с целью обеспечения продолжительной
службы устройства при условии, что Вы с ним аккуратно обращаетесь. Ниже
приведены некоторые меры предосторожности при работе с прибором:

- Не подвергайте блок слишком сильным механическим нагрузкам, ударам накоплению пыли, воздействию температуры и влажности, которые могул привести к нарушению нормальной работы, уменьшить срок службы электроники, повредить батареи и деформировать компоненты.
- электроники, повредить батареи и деформировать компоненты.

 Размещение этого продукта на деревянных поверхностах с некоторыми видами отделки, например, на покрытии бесцветным лаком, может привести к повреждению покрытия. Относительно типов предметов, которые можно безопасно располатать на деревянных поверхностах, обращайтесь к инструкциям по обращению, выпущенными изготовителями мебели. Компания Weber-Stephen Products Со. не отвечает за повреждение деревянных поверхностей из-за контакта с этим продуктом.

 Не погружайте блок в воду. Если Вы пролили на него воду, немедленно вытом продуктом.
- вытрите мягкой тканью, не содержащей хлопковый пух. Не очищайте блок абразивными и корродирующими материалами. Не вмешивайтесь в работу внутренних компонентов блока. Это сделает недействительной гарантию на блок, и может привести к его

- повреждению. Блок не содержит деталей, для которых пользователь
- повреждении, отмож не содержит детален, для которых пользователя должен выполнять обслуживание.

 Пользуйтесь только новыми батареями, как указано в инструкциях пользователя. Не смешмвайте новые и старые батареи.

 Из-за ограниченного объема этой публикации экраны, приведенные в
- этом руководстве, могут отличаться от фактических экран
- Содержание этого руководства не может воспроизводиться без разрешения изготовителя.
- . ПРИМЕЧАНИЕ Технические характеристики этого продукта и содержание

руководства пользователя могут изменяться без уведомления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

основной блок		дистанционный блок	
ДхШхВ	142 x 70 x 39 мм (5.6 x 2.75 x 1.53 дюйм)	Д×Ш×В	86 x 86 x 31 мм (3.4 x 3.4 x 1.2 дюйм)
Bec	186 г (6.5 унций) с батареей	Bec	75 г (2.6 унций) с батареей
Единица измерения температуры	°C / °F	Дальность передачи	100 м (300 фут) без препятствий
Макс. рабочая температура	60°C (140°F)	Питание	Батареи 2 x UM-4 AAA 1.5 B
Разрешение температуры	1°C (2°F)		
Частота сигнала	433 МГц	зонд	
Питание	Батареи 2 x UM-3	Макс. рабочая	380°C (716°F)

ЗАЯВЛЕНИЕ ФКС

Это устройство соответствует требованиям Части 15 Правил ФКС. Работа устройства зависит от следующих двух условий: (1) Это устройство может не вызывать недопустимые помехи, и (2) Это устройство должно допускать любые принимаемые помехи, включая возможные паразитные помехи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Изменения или модификации, которые не одобрень непосредственно стороной, ответственной за соблюдение требований, могут привести к аннулированию разрешения для пользователя эксплуатировать оборудование.

ПРИМЕЧАНИЕ Это оборудование было протестировано, в результате чего было определено, что оно соответствует требованиям цифрового устройства Класса В, согласно Части 15 Правил ФКС. Эти требования (ограничения) предназначены для обеспечения надлежащей защиты от недопустимых помех в бытовой установке.

Это оборудование генерирует, использует и может выделять радиочастотную Это оборудование генерирует, использует и может выделять радиочастотную знергию; поэтому, если оно не установлено в соответствии с инструкциями, оно может вызвать недопустимые помехи для радиосвязи. Однако, отсутствует гарантия того, что помехи не возникнут в конкретной установке. Если это оборудование вызывает недопустимые помехи для приема радио и телевизионных сигналов, что может быть определено путем выключения и включения оборудования, то пользователь может полытаться исправить ситуацию, предприняв одно или несколько следующих действий:

- Переориентировать или переместить приемную антенну.
 Увеличить расстояние между оборудованием и приемником.
 Подключить оборудование к выводу к схеме, отличной от той, к которой
- полключен приемник
- Обратиться к дилеру или опытному радио / ТВ мастеру за помощью.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Следующая информация не должна использоваться как контактная для поддержки или выполнения продаж. По всем другим вопросам позвоните по номеру нашего отдела обслуживания покупателей (указанному на нашем Be6-caйте www.weber.com), или на гарантийном талоне этого продукта.

Мы заявляем, что продукт

Weber-Stephen Products Company 200 East Daniels Road Palatine, IL 60067-6266 USA 1-800-446-1071 Название Адрес:

Тел. №:

Продукт №: Название продукта: Изготовитель:

Weber Style™ Audible Meat Thermometer IDT Technology Limited Block C, 9/F, Kaiser Estate, Phase 1,41 Man Yue St.,

Hung Hom, Kowloon,

соответствует требованиям Частью 15 Правил ФКС. Работа устройства зависит от следующих двух условий: 1) Это устройство может не вызывать недопустимые помехи. 2) Это устройство должно допускать любые принимаемые помехи, включая возможные паразитные помехи.



Адрес:

Этот символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать как мусор. Инструкции по надлежащей утилизации этого продукта в Европе находятся на Веб-сайте

COUNTRIES RTTE APPROVAL COMPLIED

All EU countries, Switzerland www.weber.com®; также можно обратиться к импортеру, указанному для Вашей страны. Если у Вас нет доступа в Интернет, обратитесь

к своему дилеру, чтобы узнать имя, адрес и телефонный номер импортера. Компания Weber-Stephen Products Co., (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ этого Термометр для приготовления мяса со звуковым сигналом в том, что прибор не имеет дефектов материалов и изготовления, в течение спедующего периода, начиная от даты покупки: 2 год при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными

печатными инструкциями. Компания Weber может потребовать обоснованное подтверждение от Вас даты покупки прибора. ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ КВИТАНЦИЮ О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ, И НЕМЕДЛЕННО ВОЗВРАТИТЕ КАРТОЧКУ РЕГИСТРАЦИИ ОГРАНИЧЕННОЙ

ГАРАНТИИ WEBER. Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их

деталеея, когорые оказались дефектными при нормальном использовании и обослуживании, и при обследовании которых компания Weber гобедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber годтверждает дефект и признает иск, то компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо возвратить дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за пранспортировку. Компания Weber возвратит детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте. Настоящам ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного обращения, мывшленной прочти, еправильной технического обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодным условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесцвечивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических вещесть, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет Вам конкретные юридические права; Вы также можете иметь другие права, в зависимости от конкретной страны.

©2007 Weber-Stephen Products Co. Weber, The Kettle Silhouette R, and the Kettle Configuration are registered trademarks; all Weber-Stephen Products, Co. 200 East Daniels Road, Palatine, IL 60067. U.S.A. (1-800-446-1071 - U.S.A. only) www.weber.com® 178716 9/07